

Menu de Confiance ¥6,800

6皿のプリフィックスコース

Amuse Bouche

小前菜

Oeufs brouillés aux oursins

生ウニの貴婦人風

Les Entrées

一皿目の前菜（お好みの一皿をお選びください）

- *Terrine de salade niçoise et confit de thon*
- 自家製ツナ(マグロのコンフィ)と山梨県産有機ジャガイモを使ったニース風サラダのテリーヌ
- *Rôti de bœuf froids à la façon de carpaccio avec salade légumes été*
- アメリカ産和縁牛モモ肉のコールドローストビーフをカルパッチョ仕立てに 夏野菜のサラダと共に
- *Risotto à la crème avec émincés de truffes été*
- フランス産 夏トリュフのスライスとオーガニック18穀米のクリームリゾット（+ ¥1,800）
- *Tradition de terrine de foie gras avec pain au truffes*
- 古典的なフォアグラのテリーヌ ポルト酒風味のゼリー寄せ
オーガニック全粒粉を使った自家製トリュフパン添え（+ ¥1,600）

2ème Entrées

二皿目の前菜

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

Les poissons

本日のお魚料理

Filet de poisson du jour sauté et moule à la marinère avec accompagné galette de pomme de terre

長崎県玄界灘産高速鮮魚のソテーとフランスモンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール仕立て
山梨県産有機ジャガイモのガレット添え

Les viandes

本日のお肉料理（お好みの一皿をお選びください）

- *Caille farci en rôti sauce foie gras et vin rouge*
- 国産有機もち米と押し麦を詰めたスペイン産ウズラのロースト
フォアグラ風味の軽いソースと赤ワインソースと共に
- *Filet de bœuf poêlé sauce périgueux avec flan de maïs*
- ニューージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー
焼きトウモロコシのフラン添え トリュフ風味のソースと共に（+ ¥1,600）
- *Entrecôte rôti sauce vin rouge avec endouage*
- 和牛サーロインのローストと銀のセルクルに詰めた和牛の赤ワイン煮込み（+ ¥2,000）

Desert aux choix et Café, thé

イマジネーションのデザート と コーヒー又は紅茶

Menu de Haute Couture ¥10,000
オーナーシェフ市川 お任せのオートクチュールコース

内容はサービススタッフにお尋ね下さい。

厳選された食材で、オーナーシェフ市川がお客様のお好みに合わせてコースを構成いたします。