

## 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）

- *Tartar de cheval avec croûton de ail et multicolore*  
カナダ産 桜肉のタルタル ガーリック風味のクルトンと共に マルチカラーサラダを添えて
- *Marinée de turbot et gelée de turbot avec différents pois*  
オーガニック砂糖、天日ミネラル岩塩を使った平目の自家製マリネ  
平目のアラから取った煮凝りと初夏の様々なお豆と共に（空豆 グリンピース 絹さや etc・・・）
- *Rôti de asperge blanche avec parfumé au bacon sauce sabayon*  
フランス産 フレッシュホワイトアスパラガスのパート包み焼き  
ベーコンの香りをのせて 軽いサバイオンソースと共に（+ ¥1,200）
- *Foie gras poêlée avec accompagné figue sauce au gingembre*  
カナダ産 フレッシュフォアグラのポアレ 無花果のキャラメリゼ添え 生姜風味のソースと共に（+ ¥1,800）

#### 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 avec galette de riz et crevette*

長崎県玄界灘産 高速鮮魚のソテー オーガニック18穀米と桜海老のガレット  
サフラン風味のお魚のスープを注いで

#### Les viandes

#### 本日のお肉料理（お好みの一皿をお選びください）

- *Confit de côte de porc avec purée de pomme de terre fumé sauce vin rouge*  
三重県産 松坂ポーク スペアリブのコンフィ  
軽く燻製をかけた新じゃがいものピューレ添え 赤ワインソースと共に
- *Filet de bœuf poêlée sauce moutarde avec flan de maïs*  
ニュージーランド産 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 粒マスタードソースと共に（+ ¥1,600）
- *Entrecôte rôti sauce vin rouge avec endoubaage et salade chauds*  
軽く燻製をかけた和牛サーロインのロースト  
銀のセルクルに詰めた和牛の赤ワイン煮込み 温製サラダ添え（+ ¥2,000）

#### Dessert 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。