

Menu de Confiance ¥3,200 (消費税、サービス料込¥3,802)

4皿のランチコース

Les Entrées

お好みの前菜を一皿お選びください

- *Terrine de suprême de poulet et foie gras avec sauce roquette*
ハンガリー産フレッシュフォアグラと栃木県産 蔵王香鶏ムネ肉のテリーヌ
オーガニック全粒粉を使った自家製クリスピーパンとルッコラのソースを添えて
- *Marinée de turbot avec potage saint-germain et salade de quinoa*
青森県産平目の自家製マリネとオーガニックキノアのサラダ グリンピースの冷製ポタージュと共に
- *Foie gras poêlée et compote de pamplemousse et cuve de brioche*
ハンガリー産フレッシュフォアグラのポワレ
グレープフルーツのコンポートとキューブ状のブリオッシュ添え (+ ¥1,400)
- *Asperge blanche cuit sauce vin rouge et foie gras fumé*
フランス産フレッシュホワイトアスパラガスのキュイ 自家製燻製のフォアグラと赤ワインソース (+ ¥1,400)

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 et viandes

お好みの主菜を一皿お選びください

- *Ravioli de filet de poisson et mousse de st-jacques avec sauce safran*
長崎県玄界灘産 鮮魚のソテーとホタテ貝のムースのラビオリ仕立て サフラン風味のソースと共に
- *Confit de côte de porc avec sauce foie gras*
山形豚肩ロースのコンフィ 軽いフォアグラ風味のソースで 新牛蒡のキャラメリゼと新生姜のピクルス添え
- *Filet de bœuf poêlée sauce poivrade avec mille-feuille de pomme de terre*
ニュージーランド産 ハーブ牛フィレ肉のソテー
有機新じゃがいものミルフィーユグラタン 黒胡椒風味の赤ワインソースで (+ ¥1,800)
- *faux-filet rôti et son croquette sauce vin rouge*
和牛サーロインのロースト キューブ仕立て 和牛のコロッケ添え 赤ワイン風味のソース (+ ¥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

Oeufs brouillés aux oursins

生ウニの貴婦人風 (+ ¥800)

Potage du jour

季節の有機野菜のポタージュ (+ ¥800)

グラスワイン (¥600~)

グラス スパークリングワイン (¥950)

ミネラルウォーター (¥1,000)

ノンアルコール スパークリングワイン (¥950)

エルダーフラワー (¥650)

ジンジャーレモングラス (¥650)

消費税、サービス料 10%を別途加算させていただきます。

Menu de Légumes ¥3,200 (消費税、サービス料込¥3,802)
スペシャルランチ

4 皿の有機野菜づくしコース

有機野菜、自然派食材がもつパワーを 100%生かしたヘルシーなお野菜づくしのコースです。
スペシャルティの有機野菜プレートと共に、進化したお野菜料理達をお試ください！

1 皿目

Gâteau de petit ratatouille et kinua, ravioli de gelée de légumes
有機野菜のゼリーに包まれた冷製ラタトゥイユとキノアのラビオリ仕立て
3色の野菜の粉に彩られて

2 皿目

Légumes organiques chauds et froids
山梨県産 無農薬野菜達 28~30種の盛り合わせ

3 皿目

Risotto de brunoise de légumes avec bouillon de légumes
オーガニック 16 雑穀米の上に浮いた 10~12 種類の小さな野菜達
濃厚なドライベジタブルスープを注いで

4 皿目

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 ¥6,800 (消費税、サービス料込¥8,078)
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。