

Menu de Confiance

4皿のランチコース ¥3,200

Les Entrées 一皿目の前菜 (お好みの一皿をお選びください)

- Marine de maquereau légèrement avec riz de chou-fleur et fleurs de colza
• 軽く燻製をかけた鯖のマリネ カリフラワーライスと共に 菜の花を散りばめて
- Flan de foie-gras avec soupe de oignon et croque-monsieur
• ハンガリー産フォアグラのフラン 鮎色玉ねぎのスープを注いで クロックムッシュを添えて
- Foie-gras poêlé avec brioche sauce aigre-doux kumquat
• ハンガリー産フォアグラのポワレ 自家製ブリオッシュと共に 金柑のコンフィを使った甘酸っぱいソースで
(+ ¥1,400)

2ème Entrées 2皿目の前菜

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 有機自然農法の野菜達 28 ~ 30 種の盛り合わせ

Les poissons et viandes 主菜 (お好みの一皿をお選びください)

- Fricassée de fruits de mer en croûte
• 長崎県玄界灘産 鮮魚と帆立貝、小海老のフリカッセ パイ包み焼き
- Confit de cuisse de canard avec ragoût de haricots blancs sauce consommé
• フランスブルターニュ産 鴨モモ肉のコンフィ 白インゲン豆の煮込みを添えて
濃厚なコンソメスープと共に
- Filet de bœuf poêlé sauce madère avec flan de champignon des bois
• ニュージーランド産ハーブ牛フィレ肉のソテー マデラ酒風味のソースと森のキノコのフラン添え (+ ¥1,400)
- Faux-filet de bœuf rôti sauce poivrée avec son ragoût
• 国産牛サーロインのロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース バラ肉の赤ワイン煮込みを添えて
(+ ¥1,800)

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

Oeufs brouillés aux oursins	生雲丹の貴婦人風	(+ ¥800)
Potage du jour	季節野菜のポタージュ	(+ ¥800)

Menu de Haute Couture

オーナーシェフ市川お任せのオートクチュールコース

¥6,800

Oeufs brouillés aux oursins

生ウニの貴婦人風

Soupe de morille avec saint-jacques et chou frisé

フランス産モリーユ茸（編笠茸）と帆立貝とちりめんキャベツ モリーユ茸の濃厚なスープと共に

Légumes organiques chauds et froids

山梨県産 有機自然農法の野菜達 28～30種の盛り合わせ

Rôti de homard sauce à la marinière

カナダ産オマール海老のロースト うるいのサラダを添えて マリニエールソースで

Granité

お口直し

Filet de bœuf poêlée sauce madère avec mille-feuille de pomme de terres

ニュージーランド産ハーブ牛フィレ肉のポワレ マデラ酒風味のソース

有機キタアカリのミルフィーユ仕立て添え

Avant dessert

デザートの前に・・・

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