

menu prix-fixe 6,000

[税込 6600]

2 APPETIZERS
お好きな前菜2品

+

MAIN DISH
お好きなメインディッシュ1品

+

DESSERT & CAFE
お好きなデザートとカフェ

LES ENTREÉS APPETIZERS

salade niçoise NICE STYLE SALAD

サラダ・ニソワーズ

lentilles aux saucisses en salade SAUSAGE AND LENTIL SALAD

トゥールーズ風ソーセージとレンズ豆のサラダ 生ハム添え

truite "benifuji" TROUT CARPACCIO, FRUIT TOMATOES AND SEASONAL SALAD, CITRUS VINAIGRETTE

静岡県産 紅富士トラウトのカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

galette de crabe HOMEMADE CRAB CAKE

自家製クラブケーキ グリビッシュソース

asperges blanches WHITE ASPARAGUS, JAMON SERRANO & BURRATA

ホワイトアスパラガスとハモン・セラーノ、ブッラータチーズ

moules au safran et a la moutarde MUSSELS SIMMERD WITH SAFFRON MUSTARD

モンサンミッシェル産 ムール貝のマリニエール サフランとマスタードの香り

soupe à l'oignon gratinée ONION GRATIN SOUP

オニオン・グラタンスープ

LES PLATS MAIN DISHES

bœuf bourguignon RED WINE BEEF STEW

ⓑ 黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニヨン

poission de jour FRESH CATCH OF THE DAY

本日も入荷鮮魚 詳しくはスタッフまで

saint-jacques poêlé SAUTEED SCALLOPS, CRUSTACEAN SAUCE

北海道産 帆立貝のポワレ 甲殻類のソース

steak de bœuf, sauce truffe KUROGE WAGYU STEAK, TRUFFLE SAUCE +¥1500

黒毛和牛ヒレ肉のステーキ トリュフのソース

carré d'agneau rôti ROASTED RACK OF LAMB, SPRING VEGETABLES

ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト 春野菜とトリュフ

LES DESSERTS DESSERTS

profiteroles プロフィットロール "HUGE65"チョコレートショコラソース

gâteau au fromage スフレ風チーズケーキ

ⓑ crème caramél クレーム・キャラメル

mille-feuille aux fraise 苺のミルフィーユ・フレーズ +¥300

glace / sorbet アイスクリーム または ソルベ