

旬のお勧めアラカルト



オードブル・スープ

シェフお勧めオードブルの盛り合わせ ￥1,800

色々野菜のピクルス ￥600

ホワイトアスパラガスをマリネとブランマンジェに旬の貝を添えて ￥2,000

ニース風 トリッパの煮込み ￥1,500

ホワイトアスパラガスのムニエル ￥1,800

本日のフォワグラ料理 ￥2,500

本日のスープ ￥800

メインディッシュ

柳橋市場より届く旬のお魚料理 ￥2,500～

カナダ産 オマール海老のポワレ ヴィネグレットソース ￥3,800

シェフお勧めメインディッシュ ￥3,000～

アイルランド産 ヘアフォード牛のロティ 赤ワインソース ￥3,500

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,500

京都亀岡産 七谷鴨のロティ 黒にんにく風味のジュのソース ￥6,000

フロマージュ

フロマージュ2種 ￥1,200～

デザート

グリーンアスパラガスのグラス 人参とオレンジのブリュレを添えて ￥1,200

本日のアイスクリームとソルベ ￥600～

