

旬のお勧めアラカルト



オードブル

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

春野菜と信州サーモンのテリーヌ ラヴィゴットソース ￥1,500

蝦夷鹿のブレザオラ ルッコラのサラダを添えて ￥1,600

フランス産 エスカルゴのブルゴーニュ風 ￥1,100

ホワイトアスパラガス ソース オレンデーズ ￥2,500

本日のフォワグラ料理 ￥2,500

メインディッシュ

市場より、本日の鮮魚 シェフのスタイルで ￥2,500～

カナダ産 オマール海老のロティ スパイス風味のジュのソース ￥3,800

フランス産 仔羊のロティ カルダモンの香るジュのソース ￥4,500

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,500

ブレス産 去勢鶏 シャポン モモ肉のコンフィ (1本) ￥8,000

国産牛フィレ肉のポワレ ソース ペリグー (+¥1,000 でフォワグラ添え) ￥6,500

フロマージュ

フロマージュ 2種 ￥1,200～

デザート

完熟イチゴのヴァシュラン グラッセ ￥1,200

本日のアイスクリームとソルベ ￥600～

