

entrées オードブル

スペイン産生ハム ハモン・イベリコ
イベリコ豚の生ハム

1,500

キャビア
お好きな調理法でご用意させていただきます

30g 15,000

季節はずれのとうもろこしのムース
野菜ソムリエの資格を持つシェフがおすすめするトウモロコシのムースです。

700

鮮魚のスモークカルパッチョ ワインのジュレと共に
魚に甘塩をうち、少し休ませてからスモークの香りをまとわせました。
旬の根菜や秋ナスと共にソムリエがオススメするワインのジュレと共に楽しみください。

1,800

寺新地鶏のパテ・ド・カンパーニュ 自家製ピクルスと共に
地鶏を一羽丸々使って作るパテに鴨肉、豚肉、フォアグラテリーヌを混ぜ、
低温でゆっくり火をいれ、しっとり仕上げました。

2,000

鱧とごぼうのベニエ ポルチーニ茸のソースがけ
柔らかく炊いたごぼうに鱧を巻き、さくとした衣でフリットし、
ポルチーニ茸のクリームソースで仕上げます。

2,000

本日のパスタ
クリーム系、トマト系、オイル系 お好みのソースをお申し付けください

1,200

エスカルゴ ブルゴーニュ風 1個 500
三重県のフレッシュエスカルゴ パセリのバターと薄切りフランスパンのトーストと一緒に

冬瓜と雅いもの温・冷驚きスープ
旬の冬瓜のスープと甘い焼き芋のスープ

1,200

オマール海老のパン粉焼き 牡蠣の入った辛ロワインのクリームソース
オマール海老の上にホタテのムースをのせ、パン粉を付けて焼きました。
牡蠣の入った辛ロワインのソースと共に

2,500

fromages チーズ

ソムリエお奨めチーズ取り合わせ

3 kind 1,200

poissons et coquillages 魚介料理

本日の鮮魚と枝豆風味のスーパドボワソン ロワイヤル仕立て
その日仕入れた新鮮な魚をココットロワイヤルに仕上げました。
新鮮な魚介類から取ったサフランと枝豆風味のスープと共に

1,800

鮮魚とムール貝と雲丹のボンファミ風
新鮮な魚介類を魚や貝で取ったサフラン風味のスープと共に

3,000

黒アワビのやわらか蒸しステーキ
3時間大根と一緒に柔らかく蒸し上げた鮑をバターステーキで

50g 5,000

viandes 肉料理

仔羊肉のトマト煮込み
仔羊をトマトベースのソースでナヴァラン煮込みにしました。

2,400

河内鴨胸肉のロースト ラズベリーソース
鴨肉をニンニク、タイム、ローズマリの香りを移しながらローストしました。
酸味のきいた、ラズベリーのソースとともに

2,600

国産牛サーロインのグリル
さっぱりした脂身を香ばしく網焼き

50g 3,000
100g 5,000

特選和牛フィレ肉のポアレ
柔らかく繊細な牛肉の味が味わえるフィレ肉

50g 3,200
100g 5,800

京都産牛肉のフィレ肉のポワレ
京都の **A5** ランクの京都牛のフィレ肉 マデラ酒のソースとトリュフのカービング

50g 4,800
100g 7,000

desserts デザート

小さなデザートの盛り合わせ
ケーキ、タルト、アイスクリーム、フルーツなど **9** 種類のデザート

1,500

本日のシャーベット
和梨のシャーベットと桂花陳酒のゼリーと共に

500

ガトーショコラ
濃厚なチョコレートケーキ

800