

Prefix course

プリフィクスコース

お客様のお好みで品数やお料理をお選びいただけます。

A から D よりコースをお選びいただき、前菜、メイン料理を各メニューよりお選びください。

Menu A

¥ 3,700

前菜
Entrée

+

メイン料理
1 plat

+

食後の飲み物
Café ou thé

Menu B

¥ 5,900

前菜
Entrée

+

メイン料理 2 皿
2 plats

+

食後の飲み物
Café ou thé

Menu C

¥ 7,400

前菜 2 皿
2 Entrée

+

メイン料理 2 皿
2 plats

+

食後の飲み物
Café ou thé

Menu D

¥ 2,200

※ランチタイムのみとなります。

メイン料理 + 食後の飲み物
1 plat Café ou thé

メインは魚料理、肉料理からお選びください。
コースにスープ、デザートを追加いただけます。

- ・ お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.
- ・ 食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.
- ・ 表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

前菜 Entrée

¥ 1,500～

秋田ポーク”こまち”の田舎風テリーヌ 京都府産九条葱のグレック
Pâté de campagne

秋田ポーク”こまち”のジャンボンブラン 名古屋コーチンのポーチドエッグ
Jambon blanc

静岡県産幸えびと愛媛県産みかん鯛と瀬戸内レモンのマリネ (+¥ 500)
Poisson d'aujourd'hui mariné sauce vinaigrette

富山県産氷見ブリのミ・キュイ 高知県産柚子のドレッシング (+¥ 1,000)
Séριοle mie cuit

北海道産帆立貝と雲丹のカルパッチョ ラビゴットソース (+¥ 2,000)
St-jacques et ousin mariné

スープ Soupe

¥ 800～

季節野菜のポタージュ
Potage de legumes

淡路産玉ねぎとグリュイエールチーズのグラタンスープ (+¥ 500)
Soupe à l'oignon gratiné

伊達鶏のコンソメスープ トリュフの香り (+¥ 1,000)
Consommé

魚料理 Poisson

¥ 2,200～

大分県直送魚のポワレ ブールブランソースと愛知県産甘露溜
Le poisson d'aujourd'hui poêlé et légumes de saison étuver sauce beurre blanc

瀬戸内産ムール貝と山形県産有機マッシュルームの香草バター焼き
Moule et champignon de Paris aux beurre d'herbes

北海道産雲子のムニエルとインカのめざめ (+¥ 500)
Meuniere

本日のお魚料理 (+¥ 1,000)
Plat de poisson du jour

鹿児島県産車海老と北海道産帆立貝のブイヤベース (+¥ 1,500)
Bouillabaisse

肉料理 Viande

¥ 2,200～

山梨県産富士高原鶏のコンフィ 京都府産大黒本しめじ
Confit

秋田ポーク”こまち”バラ肉のコンフィ マスタードソース
Porc confit sauce moutarde

千葉県産美笑牛のハンバーグステーキ マデラ酒ソース (+ ¥ 500)
Steak haché

滋賀県産近江鴨胸肉のロースト 高知県産仁淀川山椒 (+ ¥ 1,000)
Canard rôti

秋田県産白神ラムもも肉のロースト ジュのソース (+ ¥ 1,500)
Gigot d'Agneau roti sauce a base de jus

千葉県産美笑牛のローストビーフ 北海道産山わさびのソース (+ ¥ 1,500)
Rôti de bœuf

千葉県産美笑牛のステーキ ポルト酒ソース (+ ¥ 2,000)
Boeuf poeler

銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース (+ ¥ 3,500)
Grille de bœuf

デザート Dessert

¥ 800～

青森県産りんごのタルト・タタン
Tarte tatin

クレーム・ブリュレ "Orange" (+ ¥ 500)
Crème brûlée

ガトーショコラ "Framboises" (+ ¥ 500)
Gâteau au chocolat

愛媛県産せとかのコンポート (+ ¥ 500)
Compote

北海道産チーズの盛り合わせ (+ ¥ 1,000)
Compote

※全メニュー、アラカルトでもご用意しております。