

《魚介料理 Fish》

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース ￥2,700

Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

舌平目のムニエル 焦がしバターソース ￥3,200

Sole meuniere with Brown Butter Sauce

魚介類のブイヤベース仕立て ￥3,700

Seafood Bouillabaisse

《肉料理 Meat》

伊達鶏のコンフィ インカのめざめ ￥2,700

Chicken Confit with Potatoes

近江鴨のロースト 仁淀川山椒 ￥3,200

Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper

白神ラムのロースト ジュのソース ￥3,200

Roasted Lamb with Gravy

美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース ￥3,200

Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

国産牛ロース肉のグリエ グレイビーソース ￥4,700

Grilled Japanese Beef Loin with Gravy

銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース ￥5,700

Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce

神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース ￥8,200

Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

魚料理と肉料理には、パンまたは、ライスをお付けします

Fish Plat and Meat Plat served with Bread or Steamed Rice