

menu du jour

冷前菜

お好みでお選びください・・・プティオードブル (毎日7~8種をご用意しております)	1ヶ 200~
パテ ドカンパーニュ 昆布出汁を使ったピクルス添え	800
焼き茄子のムース コンソメのジュレに雲丹を浮かべて	1,000
鴨ロースの燻製と洋梨のエスカロップ セルバチコルッコラのサラダ添え	1,000
八海山サーモンのミ・キュイ カリフラワーのクリームと黒胡麻の薫り いくらを添えて	1,200

温前菜

自家製ベーコンとほうれん草のキッシュ キッシュロレーヌ	800
イタリア産 カルドンチェッリ茸のソテー ブルゴーニュバターソース	1,000
リードヴォーのムニエル シェリーヴィネガーソース サマートリュフ添え	1,200
生ハムの旨みを纏った帆立貝と野菜のソテー 牛乳の泡をのせて	1,200
オマール海老のクロケットと白葱のア・ラ・クレーム	1,500

本日の新鮮野菜

旬の新鮮生野菜 自家製フレッシュチーズのディップ	800
温野菜 お好みの調理法で	1,000~

主菜

(2名様分より承ります)

本日の鮮魚をその日のスタイルで	1,600
アイスランド産 放牧仔羊 骨付き背肉のロースト そのジュのソース	1,600
アイスランド産 放牧仔羊 パイ包み焼き ロックフォールチーズソース	2,000
蝦夷鹿の赤ワイン煮込み 山葡萄の風味 黒にんにくのニョッキと共に	1,800
鳥根県産黒毛和牛「オレイン 55」のロースト 赤ワインソース	2,400

自家製天然酵母のパン3種(お二人分) 350

食べ頃チーズ お好みに合わせて 600~

この他にも季節の食材を使った多彩なメニューをご用意しております。