

menu du jour

冷前菜

お好みでお選びください・・・プチオードブル (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
根室産 秋刀魚と揚げ茄子のテリーヌ セップ茸のエチュベと共に	1,200
八海山サーモンの瞬間燻製 季節野菜のマリネを添えて	1,200

温前菜

秋鮭と茸のキッシュ 白味噌風味	800
鮎のベニエ 胡瓜とライムのヴィネグレット	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
ブルゴーニュ風 赤貝のソテー フルーツマト朱々のセミドライロースト	1,400

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
国産牛 ほほ肉の煮込み 赤ワインとマデラ酒のソース	1,800
大分県産黒毛和牛「山香牛」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。