

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ケ 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 |
| ハ海山サーモンのミ・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 | 1,100 |
| トリュフを挟んだ秋刀魚とジャガイモのテリーヌ | 1,200 |

温前菜

| | |
|------------------------------------|-------|
| 秋鮭と茸のキッシュ 白味噌風味 | 800 |
| 子持ち鮎のベニエ 椎茸のクーリと蓮根のサラダ添え | 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 |
| 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。