

# 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~
うさぎのテリーヌ ピスタチオ、セミドライイチジク、ジュニパーベリーの香りモスタルダのアクセント	1,000
春の彩りを詰めた金目鯛のカルパッチョ ガトー仕立て	1,200
鴨ロースの燻製と白レバーのムース バルサミコ酢のグラス巨峰のレーズン添え	1,000
鹿島産 地蛤の瞬間燻製 国産筍のグリルと旬野菜サラダ	1,200

## 温前菜

本日のキッシュ サラダ・ヴェールを添えて	800
松阪ポークの自家製ソーセージのロースト 赤キャベツのシュークルート	800
ニュージーランド産 手長海老のカダイフ包み そら豆とスナップエンドウ 赤玉葱のピュレ	1,600
フランス産 ホワイトアスパラガス 駿河湾産桜海老薫る卵黄のソース	1,500
鴨のフォアグラのポアレ ヴァンジョーヌソース マスカルポーネムースとカカオのクランブル添え	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
岩手県石黒農場産 ホロホロ鶏のロースト モリーユ茸と春キャベツのプレゼ	1,800
国産 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み カシス風味 ジャガ芋ピューレ添え	2,000
島根県産黒毛和牛「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。