

A la carte アラカルトメニュー

Ap	petizer	前菜
/ \P	PCCIZCI	ロコヘレ

ウフブルイエのエスプーマ 季節の野菜のサラダ添え Scramble egg esupuma served with seasonal salad	¥3,400
スモークした鯛とスモークサーモンのフリヴォリテシャンパンオレンジのドレッシング Smoked sea bream and salmon "Frivolité" with champagne orange dressing	¥2,700
蕪のエチュベーフルムダンベールのチーズフォンデュ Steamed turnip served with blue cheese fondue	¥8,450
フィッシュ&チップス エキゾチックな香り デュクセルソース Fish and chips , exotic flavored with mushroom sauce	¥8,450

Soup スープ

Coup	
野菜たっぷりミネストローネ Vegetable minestrone	¥1,200
マンハッタン クラムチャウダー Manhattan clam chowder	¥1,300
本日のスープ Today's soup	¥1,300





A la carte アラカルトメニュー

Sea	Food	シーフー	- K
\circ	1 000	/ /	- 1

真鯛のスチーム プロヴァンス風 Steamed sea bream , Provence style	¥2,550
白身魚の塩麴蒸し 根菜のバターソース Salt malted rice steamed seasonal white fish root and butter sauce	¥3,400
帆立貝柱のソテー サラダ仕立てさわやかマンゴーのソース Sautéed sea scallop salad style with mango sauce	¥2,700
アワビのロースト、赤ワインと肝のソース Roasted abalone red wine and own river sauce	¥8,450
ロブスターのロースト、レモンバターソース Roasted lobster lemon butter sauce	¥8,450
Main Course メインディッシュ	
仔羊のソテー マスタードソース Sautéed lamb rack, mustard sauce	¥3,500
鴨のロースト ハニーレモンソース Roasted duck breast, honey lemon sauce	¥3,550
コラーゲン豊富な和牛頬肉のシチュー Red wine stewed Wagyu beef cheek	¥3,700
オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え Grilled sirloin steak red wine sauce served with steamed vegetables	¥4,050
和牛サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え Grilled "WAGYU" sirloin steak red wine sauce served with steamed vegetables	¥8,000
和牛フィレステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え Grilled "WAGYU" tenderloin steak red wine sauce served with steamed vegetables	¥8,450





A la carte アラカルトメニュー

Ch	eese	チ	<u> </u>	ズ
\sim 1 1				•

本日のチーズとフルーツ Today's Cheese and fruit	¥3,200
Dessert デザート	
南瓜のアンサンブル Pumpkin ensemble	¥1,050

野菜のパフェ ¥1,550 Vegetable parfait

アイスクリームとシャーベット ¥1,050 Ice cream and sherbet

本日のデザート ¥1,550 Today's Dessert

