



Menu Gastronomie



ム ニ ュ ガ ス ト ロ ノ ミ ー

AMUSE

アミューズ

サワークリームとマスカルポーネ ハーブを詰めた信州サーモンのポーピエット
Paupiette of Shinshu Salmon with Sour Cream, Mascarpone and Fresh Herbs

APPETIZER

前 菜

ブルターニュ産 オマール海老の温かいサラダ 季節の果物のクーリーとヴェルモットソース
Brittany Lobster Tiède Salad served with Seasonal Fruit Coulis and Vermouth Sauce

SOUP

スー プ

発酵マッシュルームのスープ 鶉の卵添え トリュフ風味
Soup of Fermented Mushrooms with Quail Egg, Truffle Flavour

FISH DISHES

魚 料 理

本日の鮮魚 シェフスタイル
Fish of the Day, Chef's Style

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛のブルゴーニュ風赤ワイン煮込み 野生の茸添え
Bœuf Bourguignon with Wild Mushrooms

or

蝦夷鹿 背肉のロースト カカオ風味のポワブラードソース
Roasted Ezo Venison Loin with Cocoa-Infused Sauce Poivrade

or

国産牛 フィレ肉のポワレ アルマニャック風味 ボルドレーズソース
Japanese Beef Fillet, Bordelaise Sauce with Armagnac Flavour

or

北海道産 サフォークラムの藁焼き タイム風味
Hokkaido Suffolk Lamb roasted on straw, with Thyme

(+3000)

DESSERT

デセ ー ル

パティシエ特製 アシエットデセール
Chef Pâtissier's Assiette Dessert

or

クレープフランベ
Crêpe Flambée

or

本日のフルーツフランベ
Fruits Flambée of the Day

※上記デセールは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。
Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table

※フランベデセールは3日前のご予約で承っております。
The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。
If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.