

## entrées オードブル

スペイン産生ハム ハモン・イベリコ イベリコ豚の生ハム		1,500
キャビア お好きな調理法でご用意させていただきます	30g	15,000
穴子とコンソメ 三陸の穴子と桜風味の道明寺粉をコンソメで仕上げます		1,000
桜鯛の生ハムと香草サラダ 1週間熟成させた鯛の生ハムと青森県大西ハーブ農園のサラダと一緒に		1,200
ホタルイカと冷製ミネストローネソース 香川県産のフルーツマトで仕上げたミネストローネとホタルイカ		1,300
ホワイトアスパラガスのソテーとモリーユ茸のクリームソース ほろ苦いアスパラガスに少し甘めのモリーユ茸のクリームソースと共に		1,600
本日のパスタ クリーム系、トマト系、オイル系 お好みのソースをお申し付けください		1,200
エスカルゴ ブルゴーニュ風 三重県のフレッシュエスカルゴ パセリのバターと薄切りフランスパンのトーストと一緒に	1 個	500
うすい豆とノーザンルビーの温・冷“驚きスープ” 淡いうすい豆のスープと春カラーのじゃがいものスープ		1,200

## poissons et coquillages 魚介料理

鮮魚のポシェ あさりのデュクレソース 鮮魚を茹で上げ、その出しとあさりのだしで仕上げたクリームソース		2,000
オマール海老のポワレ プールルージュソース オマール海老のポワレと赤ワインを使ったバターベースのソース		2,300
黒アワビのやわらか蒸しステーキ 3時間大根と一緒に柔らかく蒸し上げた鮑をバターステーキで	50g	5,000

## viandes 肉料理

滋賀県産地鶏の赤ワイン煮込みとロースト 地鶏もも肉を赤ワインの煮込みに、胸肉をローストに		2,500
ベリコ豚セクレタのロースト 菜の花のコンディマン スペイン産のイベリコ豚肩ロースの上身のロースト。本わさびの香る菜の花の付け合せと共に		3,000
国産牛サーロインのグリル	50g	3,000
さっぱりした脂身を香ばしく網焼き	100g	5,000
特選和牛フィレ肉のポアレ	50g	3,200
柔らかく繊細な牛肉の味が味わえるフィレ肉	100g	5,800
京都産牛肉のフィレ肉のポワレ	50g	4,800
京都の A5 ランクの京都牛のフィレ肉 マデラ酒のソースで	100g	7,000

## fromages チーズ

ソムリエお奨めチーズ取り合わせ	3 kind	1,200
-----------------	--------	-------

## desserts デザート

小さなデザートの盛り合わせ ケーキ、タルト、アイスクリーム、フルーツなど 9 種類のデザート		1,500
本日のシャーベット 桜のグラニテとココナッツのスープ		500
ガトーショコラ 濃厚なチョコレートケーキ		800