

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

30g

15,000

お好きな調理法でご用意させていただきます

初鱈のスモーク オモニエール風

600

ジャガイモを団子状にし、スライスしたカツオで包んでいます

サーモンといくらのタルトレット

700

サーモンとたっぷりのいくらが楽しめる2ロサイズのタルトです

初夏野菜と天使エビのソーセージ入り冷製テリーヌ

1,800

ヤングコーン、オクラ、ナス、アスパラガスなど他数種類、その日の採れたて野菜を冷製のテリーヌに仕上げしております

テリーヌ3種 根菜のサラダ仕立て

2,000

フォアグラのテリーヌ、鴨肉のドディーヌ、豚肉のパテドカンパーニュを少しずつ色んなお味で楽しめます

鮎のパートフィロ包み ピストーソース

1,500

鮎を春巻き状にしバジルのソースで洋風に仕上げしております

本日のパスタ

1,200

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

エスカルゴ ブルゴーニュ風

1 個

500

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

マッシュルームとバターナッツかぼちゃの温・冷驚きスープ

1,200

香り高いキノコのスープとほのかにバターの香るかぼちゃのスープ

fromages チーズ

ソムリエお奨めチーズ取り合わせ

3 kind

1,200

poissons et coquillages 魚介料理

本日の鮮魚の3種類のポワレ 新生姜のバターソース 1,800

3種類の魚を同じ調理法で焼いています。爽やかな生姜のソースで

本日の海老のポワレ クレオールソース 2,300

その日に入る良い海老をカレー風味のソースで仕上げております。

黒アワビのやわらか蒸しステーキ 50g 5,000

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

viandes 肉料理

イベリコ豚のロースト シャルキティエールソース 2,300

イベリコ豚のロース肉をピクルスとマスタードの入ったソースでどうぞ

仔羊肉のパセリバター焼き 2,500

骨付きの仔羊肉をパセリの香りのバターと一緒にローストして仕上げています

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

desserts デザート

小さなデザート盛り合わせ 1,500

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

本日のシャーベット 500

パイナップルとアボガドのシャーベット

ガトーショコラ 800

濃厚なチョコレートケーキ