

## 前菜

シェフ特製パテ・ド・カンパーニュ	¥ 500
三元豚のリエット	¥ 500
サーモン ブランタード	¥ 500
トリュフ ハチミツのオムレツ	¥ 600
豚足のパン粉焼き コラーゲンたくさん	¥ 600
切り出し"ハモンセラノ" 無花果添え	¥ 800
フォアグラのムース ソーテルヌ風味	¥ 800
あゆのコンフィ 柔らかく煮揚げてあります	¥ 800
鮮魚のセヴィーチェ	¥ 900
フォアグラのソテー 赤ワインソース	¥ 1,600
前菜盛り合わせ・野菜	¥ 1,500
前菜盛り合わせ・肉	¥ 1,900

## 本日のスペシャルメニュー

うにと季節野菜のムース	¥ 1,200
ブラータモッツアレチーズと桃	¥ 1,300
フォアグラの茶碗蒸し	¥ 1,600

当店はコースメニュー以外のご利用は現金払いのみとなります

チャージ料として  
お通し お一人様 ¥300

## 魚・肉料理

帆立貝のポワレ南仏風	¥1,600
スズキのパイ包み焼き	¥1,400
平目のムニエル 鴨脂とスパイス フェンネル風味	¥1,600
鴨もも肉のコンフィ 一本まるごと	¥2,000
牛ハラミのステーキ 200g	¥2,000
仔羊ロースト ブルーチーズのソース	¥1,900
ブルターニュ産真鴨のロースト	¥2,300
牛ほほ肉赤ワイン煮込み	¥1,800
地鶏のポワレ シェリービネガーソース	¥1,600

## メの一品

ポルチーニのリゾット	¥1,300
自家製ベーコンのカルボナーラスパゲッティ	¥1,500
帆立貝とバジリコのスパゲッティ	¥1,500

パーティープラン  
4名様以上～  
プラス料金 ¥2,000 で  
フリードリンクも

自家製パン  
¥300

チーズ&デザート  
スタッフに  
お尋ねください