

MENU DÉJEUNER

2020 冬のランチタイムメニュー

11:30 – 15:00
(LAST ORDER 14:30)

----- MENU A 2000yen -----

AMUSE / SALADE D'HIVER / ★ PASTA / SORBET / CAFÉ

アミューズ

冬のサラダ

パスタ料理 3 種より

季節のソルベ

食後のコーヒーまたは紅茶

----- MENU B 3000yen -----

AMUSE / ASSORTED 3 HORS D'ŒUVRES / ★ FISH or MEAT / ★ DESSERT / CAFÉ

アミューズ

前菜 3 種盛り合わせ

魚または肉料理

デザート 3 種より

食後のコーヒーまたは紅茶

----- MENU C 3500yen -----

AMUSE / ASSORTED 3 HORS D'ŒUVRES / ★ PASTA / ★ FISH or MEAT / ★ DESSERT / CAFÉ

アミューズ

前菜 3 種盛り合わせ

パスタ料理 3 種より

魚または肉料理

デザート 3 種より

食後のコーヒーまたは紅茶

----- MENU SPECIALE 5000yen -----

シェフおまかせのスペシャルコース

AMUSE / HORS D'ŒUVRE / PASTA / FISH / JAPANESE BEEF TOP ROUND / DESSERT / CAFÉ

アミューズ

季節の前菜

季節のパスタ料理

季節の魚料理

国産牛腿肉のロースト

専属パティシエからのデザート

食後のコーヒーまたは紅茶



----- APPETIZER -----

前菜

SALADE D'HIVER

冬のサラダ

ぶり はっさく

～鰯と八朔のインサラータ～

TODAY'S ASSORTED 3 HORS D'ŒUVRES

前菜 3 種盛り合わせ

----- ★ PASTA -----

パスタ料理

PASTA OF THE WEEK

今週のシェフおすすめパスタ

SPAGHETTI GENOVESE / MONKFISH / SHUNGIKU

あんこう しゆんぎく

鮫鱈と春菊のスパゲティー・ジェノヴェーゼ

“EZO-SHIKA” VENISON / PAPPARDELLE / RED WINE

えぞしか

蝦夷鹿のラグー 赤ワインのパッパルデルレ

※ 当店のパスタ料理はすべて自家製でご用意しています。

----- ★ FISH & MEAT -----

魚料理・肉料理

CABILLAUD POCHÉ ET PARMENTIER DE COLOCASE

まだら

さといも

真鱈のポッシェ 里芋のパルマンティエ

CANARD RÔTI SAUCE BALSAMIQUE À L'ORANGE

かも

きんかん

鴨のロースト 金柑のコンポートとオレンジバルサミソース

RAGOÛT DE BŒUF SAUCE AU VIN ROUGE

牛バラ肉のカシス赤ワイン煮込み

----- DESSERT -----

デザート

MACARONS MARBLE

マカロンマーブル

苺 / クローブ / バルサミ酢

CARRÉ CHOCOLAT

キャラシヨコラ

チョコレート / 醤油 / 山椒