

旬のお勧めアラカルト



オードブル

シェフお勧めオードブルの盛り合わせ	¥1,800
色々野菜のピクルス	¥600
旬の鮎のヴァリエ パテとフュメを盛り合わせて	¥1,800
タスマニアサーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て	¥1,500
フランス産 エスカルゴのブルゴーニュ風	¥1,100
本日のフォワグラ料理	¥2,500~

メインディッシュ

市場より、本日の鮮魚 シェフのスタイルで	¥2,500~
カナダ産 オマール海老のロティ スパイス風味のジュのソース	¥3,800
オーストラリア産 仔羊背肉のロティ カフェ ドパリ風味	¥3,500
スペイン産 栗豚ロース肉のグリエ マンゴー風味のソース	¥3,500
牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥3,000
京都産 七谷鴨のロティ カシス風味のソース (半身)	¥5,000

フロマージュ

フロマージュ2種	¥1,200~
----------	---------

デザート

ココナッツとパイナップルのデザート “ピニャコラーダ”	¥1,200
本日のアイスクリームとソルベ	¥600~

