

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

オマール海老のフラン ウイキョウのブルーテに浮かべて ￥2,000

カンパチと巨峰のマリネ 燻製クリーム添え ￥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 スパイイス風味のジュのソース ￥3,800

蝦夷鹿ロース肉のロティ 甘酸っぱい黒胡椒風味のソース ￥3,800

スペイン産 栗豚ロース肉のロティ マンゴー風味のソース ￥3,500

牛頬肉の赤ワイン煮込み 南仏風 ￥3,000

京都産 七谷鴨胸肉のグリエ カシス風味のソース (半身) ￥5,000

熊本産 赤牛ランプ肉のロティ 紫マスタードのソース ￥5,000

フロマージュ

フロマージュ 2種 ￥1,200～

デザート

ラム酒を香らせた旬の栗のデザート ￥1,200

本日のアイスクリームとソルベ ￥600～

