

# 旬のお勧めアラカルト



## オードブル・スープ

シェフお勧めオードブルの盛り合わせ

¥1,890

色々な野菜のピクルス

¥630

信州サーモンの低温コンフィ グリビッシュソース

¥1,575

ツブ貝のブルゴーニュ風

¥1,680

半熟卵の赤ワインソース

¥1,050

本日のフォワグラ料理

¥2,625

本日のスープ

¥840

## メインディッシュ

柳橋市場より届く旬のお魚料理

¥2,625~

カナダ産 オマール海老のポワレ クリュスタッセのカプチーノ

¥3,990

シェフお勧めメインディッシュ

¥3,150~

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

¥3,675

スペイン産 栗豚ロース肉のロティ アリッサソース

¥2,940

国産 牛イチボのロティ 紫マスタードソース

¥3,990

## フロマージュ

フロマージュ盛り合わせ (2種類)

¥1,260~

## デザート

パッションフルーツのパンナコッタ

マンゴー風味のヨーグルトソース

¥1,260

本日のアイスクリームとソルベ

¥630~

