

# MENU TERROIR

## ～Salé～

### ～Amuse-bouche～

Soupe froide de tomates, mozzarella, croustillant de jambon cru

おかざき農園フルーツマトの冷たいスープとモッツァレラチーズ

生ハムのクリスティアン

### ～Entrée～

Homard à la royale, gelée de bouillabaisse

活オマール海老のマリネ

ブイヤベースのジュレ ロワイヤル仕立て

### ～Poisson～

Hexagramme ainame confit, asperges vertes, sauce ravigote

アイナメのコンフィ

北海道新冠産グリーンアスパラガスのラヴィゴット

### ～Viande～

Bœuf Angus en croûte de poivre noir, grillé sur charbon de bois,

navets, jardinière de légumes d'été, réduction balsamique

黒胡椒を纏った黒アンガス牛の土佐備長炭焼き

野辺地かぶ、初夏の彩野菜の菜園風

バルサミコ酢のレデュクション

### ～Dessert～

Compote de pêche blanche au marasquin

白桃のコンポート マラスキーノ風味

### ～Mignardises～

小菓子

### ～Café ou thé～

食後のお飲み物

**¥12,000**(総額 ¥ 14,520)

※旬の食材をお届けするため、お料理内容は変更になる場合がございます。

# MENU CIEL

## ～Salé～

### ～Amuse-bouche～

Soupe froide de tomates, mozzarella, croustillant de jambon cru  
おかざき農園フルーツマトの冷たいスープとモッツァレラチーズ  
生ハムのクリスティアン

### ～Entrée ou Poisson～

Foie gras fumé et grillé, coulis de maïs, pickles de melon d'hiver, sauce madère  
燻製したフォアグラのグリル  
玉蜀黍のクーリ 冬瓜のピクルス ソースマデラ

又は

Hexagramme ainame confit, asperges vertes, sauce ravigote  
アイナメのコンフィ  
北海道新冠産グリーンアスパラガスのラヴィゴット

### ～Viande～

Veau rôti en croûte d'herbes, compote d'aubergine, jus au thym  
クルートを纏った仔牛イチボ肉のロースト  
佐土原茄子のコンポート タイム香るジュソース

### ～Dessert～

Cylindre de mangue à la noix de coco,  
coulis mangue-passion  
マンゴーとココナッツのシランドル  
パッションフルーツとマンゴーのクーリ

### ～Mignardises～

小菓子

### ～Café ou thé～

食後のお飲み物

**¥6,800** (総額 ¥8,228)

※旬の食材をお届けするため、お料理内容は変更になる場合がございます。

# MENU NUAGE

## ～Salé～

### ～Amuse-bouche～

Soupe froide de tomates, mozzarella, croustillant de jambon cru

おかざき農園フルーツマトの冷たいスープとモッツァレラチーズ  
生ハムのクリスティアン

### ～Entrée～

Foie gras fumé et grillé, coulis de maïs,

pickles de melon d'hiver, sauce madère

燻製したフォアグラのグリル  
玉蜀黍のクーリ 冬瓜のピクルス ソースマデラ

### ～Poisson～

Hexagramme ainame confit, asperges vertes, sauce ravigote

アイナメのコンフィ  
北海道新冠産グリーンアスパラガスのラヴィゴット

### ～Viande～

Veau rôti en croûte d'herbes, compote d'aubergine, jus au thym

クルートを纏った仔牛イチボ肉のロースト  
佐土原茄子のコンポート  
タイム香るジュソース

### ～Dessert～

Cylindre de mangue à la noix de coco,

coulis mangue-passion

マンゴーとココナッツのシランドル  
パッションフルーツとマンゴーのクーリ

### ～Mignardises～

小菓子

### ～Café ou thé～

食後のお飲み物

**¥9,000**(総額 ¥10,890)

※旬の食材をお届けするため、お料理内容は変更になる場合がございます。

## 差替えメニュー

シェフこだわりの7月限定の旬の食材  
特別な一皿をこの機会に是非、お召し上がりください。

### Entrée ou Poisson / Appetizer or Fish

前菜 または 魚料理

Homard rôti, beurre blanc aux herbes

活オマール海老のロースト

ハーブ香るブルブラン

**+ ¥3,000(総額 ¥ 3,630)**

### Viande / Meat

肉料理

Bœuf Wagyu grillé sur charbon de bois,

jardinière de légumes d'été, sauce au vin rouge

特選和牛の土佐備長炭焼き

農園直送の初夏の彩野菜 ジャルディニエール仕立て

芳醇な赤ワインソース

**+ ¥3,000(総額 ¥ 3,630)**

### Dessert / Dessert

デザート

Compote de pêche blanche au marasquin

白桃のコンポート マラスキーノ風味

**差換え + ¥1,000(総額 ¥ 1,210)**

**追加 + ¥2,000(総額 ¥ 2,420)**