

* 下記価格には①コース料理②消費税③サービス料が含まれています

* ご予算に応じてコースメニューをご用意することも可能ですのでご相談下さいませ

* 飲み放題（2時間制）3,000円（税サ込）をご用意しております。（ビール・白赤ワイン・ウイスキー・芋焼酎・ノンアルコールビール・アイ스티ー・オレンジジュース・ジンジャール・ノンアルコール3種類）

Menu A
8,000円（税サ込）

Amuse-bouches
季節のアミューズ

*Gambas poêlé, risotto au parmesan,
sauce Périgueux*
車海老のポワレ パルメザンチーズのリゾット
トリュフの香るソースペリゲー

*Daurade poêlées cuit longuement,
ravioli au poireau sauce marinière*
和歌山県産真鯛と蛤のエスカルゴバター
ポワローとクリームチーズのラヴィオリ
ソース サフランと共に

*Veau rôti, croustillant de pomme de terre,
Sauce Madère*
仔牛のロースト ジャガイモのクルスティヤン
マデラ酒風味のソース

Spécialité du chef pâtissier
シェフパティシエ特製デザート

Mignardises
ミニャルディーズ

Café
コーヒー

Menu B
10,000円（税サ込）

Amuse-bouches
季節のアミューズ

*Foie gras poêlée, puree de badane
Sauce Périgueux*
フォアグラのポワレ ごぼうのピュレ ソース・ペリゲー

*Daurade poêlée, burrot à la bourguignonne,
Sauce vert*
和歌山県産真鯛のポワレ
パセリのソースとツブ貝のブルギニオン
パリッとしたアーティチョークの食感と共に

*Canard de Kawachi grillé sur charbon,
sauce vin rouge au poivre noir*
河内鴨の炭火焼 黒胡椒の香る赤ワインソース

Dessert spécialité du chef
シェフパティシエによる特製デザート

Mignardises
ミニャルディーズ

Café
コーヒー

Menu C
12,000円（税サ込）

Amuse-bouches
季節のアミューズ

*Foie gras et homard poêlée, puree de badane
Sauce Périgueux*
フォアグラとオマール海老のポワレ
奈良県産香りごぼうのピュレ ソース・ペリゲー

*Poisson du jour cuit à la plancha,
vinaigrette tiède au citronconfit*
旬の鮮魚のプランチャ焼き
季節野菜と爽やかなレモンヴィネガーソース
～ラ・フェットひらまつのスベシヤリテ～

*Filet de bœuf rôti, croustillant pomme de terre,
sauce vin rouge au poivre noir*
牛フィレ肉のロティ ジャガイモのクルスティヤン
黒胡椒風味の赤ワインソース

Dessert spécialité du chef
シェフパティシエによる特製デザート

Mignardises
ミニャルディーズ

Café
コーヒー

お問い合わせ : 06-6233-1139 (受付時間 10 :00~22 :00)