

# MENU SAISON

¥3,500

Amuse-bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert : *Starter, Fish or Meat, Dessert*  
アミューズ・ブーシュ + 前菜 + 魚料理 または 肉料理 どちらか一品 + デザート

# MENU GOURMAND

¥5,000

Amuse-bouche Entrée, Entrée, Poisson, Viande, Dessert : *Starter, Fish, Meat, Dessert*

アミューズ・ブーシュ + 前菜 + 魚料理 + 肉料理 + デザート

## AMUSE-BOUCHE : APETAIZER アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche  
アミューズ・ブーシュ  
*Apetaizer*

## ENTREE : STARTER 前菜

Entrée du jour  
本日の前菜  
*Starter of the day*

## SOUPE : SOUP スープ (+¥500)

Potage glacé au maïs  
とうもろこしの冷製ポタージュ (+¥500)  
*Chilled sweetcorn potage*

## POISSON : FISH 魚料理

Carrelet poêlé, sauce vin blanc au curry  
香ばしい鱈のポワレ ジャがいものピュレ添え ほのかにスパイス薫るヴァンプランソース  
*Pan-fried plaice with curry spiced white wine sauce*

## VIANDE : MEAT 肉料理

Suprême de volaille cordon-bleu, jus à la moutarde  
大山鶏の冷ドン・ブルー 粒マスタード風味のソース 赤玉葱とランティエユのサラダ  
Supreme of chicken cordon bleu with mustard jus  
*ou または or*

Bœuf rôti, pommes frites sauce vin rouge au poivre noir (+¥1,000)  
牛ともさんかくのローストとポムフリット黒胡椒風味のソース・ヴァンルーシュ  
*Roast beef with pommes frites and red wine sauce with black pepper*

*ou または or*

Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgueux (+¥2000)  
牛ともさんかくとフォワグラのロッシェニ風  
*Beef and foie gras Rossini with Périgueux sauce*

## DESSERTS : DESSERTS デザート

Veillez choisir un dessert à la carte  
デザートはアラカルトよりお好きなものをお選びください  
*Please choose a dessert from the à la carte menu*

Chaque menu comprend pain baguette  
et une boisson après le repas (thé ou café)  
各コースにバゲット、食後の飲み物付き。  
*Every menu includes baguette bread baguette and tea or coffee after the meal*