

# MENU BOCUSE

¥7,500

Amuse-bouche Entrée, Poisson, Viande, Dessert : Apetaizer *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** .....

Saumon fumé-mariné, vinaigrette au citron vert yuzu  
軽く燻したフレッシュサーモンのマリネ  
ポワローのムーススリーヌと柚子ヴィネグレット  
*Smoked and marinated salmon with yuzu lime vinaigrette*

..... **SOUPE : SOUP スープ (+¥500)** .....

Potage de chou-fleur Du Barry  
カリフラワーのポタージュ « デュ・バリー風 » (+¥500)  
*Cauliflower potage Du Barry*

..... **POISSON : FISH 魚料理** .....

Poisson du jour, recette selon arrivage  
本日の鮮魚を使った料理 素材にあわせた調理法で  
*Fish of the day, recipe according to availability*

..... **VIANDE : MEAT 肉料理** .....

Chevreuil rôti, sauce poivrade au cassis  
蝦夷鹿肉のロースト 根菜のボルドレーズ  
ソース・ポワヴラード  
*Roast venison with blackcurrant poivrade 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、リエット、食後のお飲み物付き。  
*Every menu includes baguette bread baguette and tea or coffee after the meal*