

# 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*