

ロワールコース ¥3,990

最初のおつまみ

一つ目の前菜

1. 鮮魚マリネと桃のミント風味と黒酢コンソメ
2. 茄子とズッキーニとパプリカのパテ、2色ソース
3. 鴨胸肉のスモークと島根産無花果マリネ
4. 築地直送お魚のカルパチョ、南瓜オイル添え

二つ目のスープ

1. シェフ自慢の桃の冷製スープ
2. 自慢のコンソメスープ(+ ¥840)
3. オニオングラタンスープ(+ ¥1,470)

メイン料理

1. お魚二種類のポワレ、プロヴァンス風ソース
2. お魚と帆立貝のクレピネット、甘海老ソース
3. 鮮魚のパンチェッタ巻き、香草ソース(+ ¥840)
4. 鳥取産大山鶏のソテー、レモン風味ソース
5. あさぎり高原放牧豚のパネ、きのこソース
6. 子羊のロースト、大月産ニンニクソース(+ ¥840)
7. 鶏のグラン・メールとプラムコンポート(+ ¥840)
8. 牛タンと島根産無花果の赤ワイン煮(+ ¥840)
9. 牛フィレステーキ、エシャロットソース(+ ¥840))

デザートメニューよりお選びください

エスプレッソ or 紅茶

HORS-D'OEUVRE オードブル

Salade de Tomates トマトのサラダ、エシャロットドレッシング	¥1,365
Salade de Saison 野菜料理とサラダのヘルシーな盛り合わせ	¥1,365
Poisson Marine a la Peche, Confit de Gingembre 鮮魚マリネと桃のミント風味、黒酢コンソメ添え	¥1,365
Poisson Carpaccio Sauce Poivre Verte 築地直送のお魚のカルパチョ、青胡椒風味	¥1,365
Terrine de Legumes aux Deux Sauce 茄子とズッキーニとパプリカのパテ、2色ソース	¥1,365
Magret de Canard Fumé, Salade de Figue 鴨胸肉のスモークと島根産無花果マリネ	¥1,365
Terrine de "HOUBOKU BUTA" Jambon et Terrine 放牧豚の自家製ハムとテリーヌの盛り合わせ	¥1,365
Hors-d'oeuvres varie a la Parisienne パリジェンヌ自慢の前菜9品の盛り合わせ	¥1,890
Chausson de Fruits de Mer a la Façon du chef 魚介類のパイ包み焼き、神西湖産しじみソース	¥2,205
Foie Gras Poêle aux Peche gratine フォアグラのソテー、桃のグラタン添え	¥2,205



鮮魚マリネと桃のミント風味と黒酢コンソメ



放牧豚の自家製ハムとテリーヌの盛り合わせ



フォアグラのソテー、桃のグラタン添え



お魚と帆立貝のクレピネット、甘海老ソース



大山鶏のソテー、レモン風味ソース



子羊のロースト、大月産ニンニクソース



牛タンと島根産無花果の赤ワイン煮



茄子とズッキーニとパプリカのパテ



鴨胸肉のスモークと島根産無花果マリネ



築地直送お魚のカルパチョと南瓜オイル

DINNER

オゼイユコース ¥5,985

最初のおつまみ

一つ目の前菜

1. 鮮魚マリネと桃のミント風味と黒酢コンソメ
2. 茄子とズッキーニとパプリカのパテ、2色ソース
3. 鴨胸肉のスモークと島根産無花果マリネ
4. 築地直送お魚のカルパチョ、南瓜オイル添え

二つ目の前菜

1. 放牧豚の自家製ハムとテリーヌの盛り合わせ
2. 野菜料理とサラダのヘルシー盛り合わせ
3. 魚介類のパイ包み焼き、しじみソース(+ ¥840)
4. フォアグラのソテー、桃のグラタン添え(+ ¥840)

お魚料理

1. お魚二種類のポワレ、プロヴァンス風ソース
2. お魚と帆立貝のクレピネット、甘海老ソース
3. 鮮魚のパンチェッタ巻き、香草ソース(+ ¥840)

お肉料理

1. 大地鶏のソテー、レモン風味ソース
2. あさぎり高原放牧豚のパネ、きのこソース
3. 子羊のロースト、大月産ニンニクソース(+ ¥840)
4. 鶏のグラン・メールとプラムコンポート(+ ¥840)
5. 牛タンと島根産無花果の赤ワイン煮(+ ¥840)
6. 牛フィレステーキ、エシャロットソース(+ ¥840))

デザートメニューよりお選びください

エスプレッソ or 紅茶

SOUPE スープ

Crème de Pêche Glacée シェフ自慢の桃の冷製スープ	¥735
Consomme 自慢のコンソメスープ	¥1,575
Oignon Gratine Soupe オニオングラタンスープ	¥2,205



魚介類のパイ包み焼き、しじみソース



お魚二種類のポワレ、プロヴァンス風



鮮魚のパンチェッタ巻き、香草ソース



あさぎり高原放牧豚のパネ、きのこソース



鶏のグラン・メール、南アルプス産すもものコンポート



牛フィレステーキ

セーヌコース ¥4,725

最初のおつまみ

一つ目の前菜

1. 鮮魚マリネと桃のミント風味と黒酢コンソメ
2. 茄子とズッキーニとパプリカのパテ、2色ソース
3. 鴨胸肉のスモークと島根産無花果マリネ
4. 築地直送お魚のカルパチョ、南瓜オイル添え

二つ目の前菜

1. 放牧豚の自家製ハムとテリーヌの盛り合わせ
2. 野菜料理とサラダのヘルシー盛り合わせ
3. 魚介類のパイ包み焼き、しじみソース(+ ¥840)
4. フォアグラのソテー、桃のグラタン添え(+ ¥840)

メイン料理

1. お魚二種類のポワレ、プロヴァンス風ソース
2. お魚と帆立貝のクレピネット、甘海老ソース
3. 鮮魚のパンチェッタ巻き、香草ソース(+ ¥840)
4. 鳥取産大山鶏のソテー、レモン風味ソース
5. あさぎり高原放牧豚のパネ、きのこソース
6. 子羊のロースト、大月産ニンニクソース(+ ¥840)
7. 鶏のグラン・メールとプラムコンポート(+ ¥840)
8. 牛タンと島根産無花果の赤ワイン煮(+ ¥840)
9. 牛フィレステーキ、エシャロットソース(+ ¥840))

デザートメニューよりお選びください

エスプレッソ or 紅茶

ENTREE メイン料理

Poisson Poêle à la Provençale お魚のポワレ、プロヴァンス風トマトソース	¥1,995
Crêpinette de Poisson Sauce à l'Americaine 帆立貝のクレピネット包み、ソースアメリカヌ	¥1,995
Poisson au Lard Sauce Vin Blanc aux Fines Herbes 鮮魚の自家製パンチェッタ巻きソテー、香草風味ソース	¥2,835
Poulet Sauter aux Citron 鳥取産大山鶏のソテー、レモン風味	¥1,995
Hachis de Porc Pané Anglaise au Champignon あさぎり高原放牧豚のパネソテー、きのこソース	¥1,995
Carré d'Agneau Rotie au Mousse d'Ail Nouveau 子羊のロースト、大月産ニンニクのムース添え	¥2,835
Cailles Grand-mère aux Prune 鶏のグラン・メール、南アルプス産すもものコンポート	¥2,835
Ragout de Langue de Boeuf au Mader 牛タンと島根産無花果の赤ワイン煮、マデラ風味	¥2,835
Filet de Boeuf sauce Echalotes 牛フィレステーキ、エシャロットソース	100g ¥2,835 150g ¥3,885