

Menus

Menu A 5,600

前菜 1品
メイン料理 1品
デザート

Menu B 7,100

前菜 1品
メイン料理 2品
デザート

前菜 2品
メイン料理 1品
デザート

Menu C 8,300

前菜 1品
スープ 1品
メイン料理 2品
デザート

Menu Lady's 4,500

平日・女性限定のコースです。内容はお尋ね下さい。

上記メニューA,B,Cコースに関しましては
右のページよりお選び下さいませ。

() の金額表示のございますお品はグレードアップのご案内がございます。
コース料理とは別に追加料金を頂戴しております。

Hors d'œuvre 前菜

穴子、里芋、フォアグラのテリーヌ

千曲川サーモン' ミ・キュイ 'のショーフロワ
季節野菜と共に (+1,000)

蕪とムール貝のスープ

セコガニのビスク パプリカ風味(+1,000)

Plats Principaux メイン

本日の鮮魚のシヴェ
カリフラワーのフォンダン添え

シャラン鴨胸肉のロティ
トランペット・ド・モーのソース

伊勢海老のポワレ
レモングラスソース (お二人様で お一人様+3,000)

国産アワビのポワレ、トリュフ・ポルトソース
ブロッコリーのリゾット添え (+時価)

希少葉山牛のポワレ
グリーンペッパーソース (+5,000)

Dessert デザート

洋梨のソルベとコンポート、キャラメルの子ブスト添え

※入荷状況により内容の変更がある場合がございます