

# 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でございます。  
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

真鱈の白子のムニエル サラダ仕立て  
ルッコラのソース

フォアグラの低温調理  
セロリラブのレムラードと鎌倉柚子のコンフィ(+1000)

三浦産カリフラワーのスープ  
アオリイカを浮かべて

セイコ蟹のビスク  
パプリカのアクセント (+1000)

## Plats Principaux メイン

本日の鮮魚のポワレ ブランダード添え  
エストラゴン風味のエミュルージオン

蝦夷鹿のポワレ 赤キャベツの煮込み添え  
カシスソース

国産伊勢海老のロティ 季節野菜添え  
ソースレギューム(お二人様で お1人様+3000)

国産アワビのステーキ 黒ニンニクのピューレ添え  
シードルヴィネガーソース(+時価)

希少葉山牛のポワレ 三浦野菜添え  
モリーユ茸のソース(+5000)

## Dessert デザート

金柑のタルトレット 抹茶のアイスクリーム添え

※入荷状況により内容の変更がある場合がございます