

# 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

鮎の軽い燻製  
山椒の香り

フォワグラのミキュイ  
新ショウガのチャツネと (+1000)

新玉葱の冷製スープ  
キャビアのアクセント

オマール海老のクリームスープ (+1000)

## Plats Principaux メイン

旬の魚のグリル  
ピペラード 黒オリーブのソース

リ・ド・ヴォーのソテー モリーユ茸のソース  
旬の野菜とポテトのピューレ

伊勢海老のロースト フェンネルの軽い煮込み  
サフランの香り (+3000)

国産アワビのソテー  
ブルグルと磯の香り (+時価)

希少葉山牛のポワレ  
ソースボルドレーズ (+5000)

## Desserts デザート

キルシュのムース ブラックチェリーとチョコレート  
“フォレノワール”

※入荷状況により内容の変更がある場合がございます