

# 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

江戸前穴子、ふんわりと焼き上げて  
発芽玄米のサラダとマトロット風のソースで

軽やかな鶏のテリーヌ  
オマール海老と赤パプリカのムースと共に(+1000)

夏の香りの冷たいスープ “ガスパチョ”  
三浦で獲れたサザエをアクセントに

爽やかなフェネルの香りのコンソメジュレ  
ウニとキャビアドーベルジーヌとの取り合わせで(+1000)

## *Plats Principaux* メイン

旬の魚のグリル  
グリーンソースとサラダで

海風をあびてナチュラルに育った牛肉のステーキ  
赤ワインソースで

伊勢海老のロースト フェネルの軽い煮込み  
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  
グリーンペッパーソース(+5000)

## *Desserts* デザート

フロマージュブランのパナコッタと2色の梨のコンポート  
レモングラスとサフランのソルベ添え

※入荷状況により内容の変更がある場合がございます