

# MENU DU Léger

ムニュ・レジェ (メインはお魚料理かお肉料理の1皿をお選びくださいませ)

Amuse (お好みのお口取りをどちらか、お選びくださいませ)

明治10年創業 金沢市 加賀種食品の最中に詰めた燻製香るスズキのブランドード

\*\*\*

生ハム<ハモンセラノ>と能登半島 高農園の彩り野菜をシャンパンマリネにして、、、 (+¥432)

~生ハムをお客様の前でカットングし、お好みの彩り野菜マリネを2種お選び頂けます~

## Entrée

<前菜3種盛り合わせ>

標高1100mで育んだ<プレノワール>のテット・ド・フロマージュとその白レバーのムース ティラミス風  
秋刀魚とインカの目覚めのテリーヌ 柚子胡椒の香り  
雲丹のフラン 磯香るクロッカんなスティックとともに、、、

## Soupe

秋野菜のミネストローネ<蓮根・ムカゴ・ゴボウ・アマランサスなど>

Plat (お好みのメインを1皿お選びくださいませ)

紅葉鯛のもみじクルート焼きと椎茸のコンソメ 紫芋ニョッキと銀杏をあしらって、、、

\*\*\*

滋賀県産 バームクーヘン豚(藏尾ポーク)のロティとリエットに自家製バームクーヘンのクルトン  
近江郷土料理 鮎ずしとヨーグルトのクレーム

<クラブ・ハリエのバームクーヘンを飼料にしている希少な藏尾ポークです>

\*\*\*

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜添え (+¥1,080)

\*\*\*

豪州産 牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+¥1,500)

\*\*\*

カナダ産 殻付きオマールと本日のお魚のブイヤベース (+¥1,500)

\*\*\*

新城市 鳳来町産 蓬萊泉の酒粕で育てた源氏和牛サーロイン (+¥2,200)

\*\*\*

土佐あか牛フィレ(和牛フィレ)とトリュフのライスコロッケ(+¥3,280)

土佐酢のメートルドテル・バターを添えて、、、

## Dessert

洋梨とカラメルのエクレア・ショコラに爽やかな洋梨のソルベ

## Le Café ou Thé

珈琲 または 紅茶

¥3,980 (税込)

\*尚、メニューは仕入れ状況により若干の変更になる場合があります。