

# MENU DU Léger

ムニュー・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

明治10年創業 金沢市 加賀種食品の最中に詰めた鱈のコンフィ 新玉葱のブランマンジェ

## Entrée

<前菜3種盛り合わせ>

ラパンのユール セミドライトマトとエストラゴンの香り  
伊勢志摩産 トコブシのエスカルゴバター焼き 磯香るクルトンとともに、、、  
落とサヨリ・ルビーグレープフルーツとビーツ香るカッターチーズ

## Soupe

白いんげん豆のポタージュ ハモンセラノ風味 マイクロサラダのアクセント

Plat (お好みのメインを1皿お選びくださいませ)

竹の皮に包まれた、サクラマスと道明寺粉・桜エビのミルフィーユ  
筍のバリゲールと海老のエキスのカプチーノ

\*\*\*

滋賀県産 バームクーヘン豚(藏尾ポーク)のクレーム・カシスブレゼ  
近江八幡名物・赤蒟蒻のヨモギ風味 クロッカンのクルトンとともに、、、  
<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)

\*\*\*

牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+¥1,296)

\*\*\*

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 (+¥2,160)

\*\*\*

フォアグラ・牛ヒレ・黒トリュフのロッシェニ仕立て (+¥3,000)

## Dessert

苺とマスカルポーネのティラミスをメレンゲで包んで、、、爽やかなヴェルヴェンヌのジュレ・キューブ

## 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。