

MENU DU Complet

ムニュ・コンプレ (メインがお魚料理とお肉料理の2皿、食後の小菓子付きのフルコース)

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4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
キャビアを使用した一品

Soupe

白いんげん豆のポタージュ ハモンセラーノ風味 マイクロサラダのアクセント

Poisson (お好みのお魚料理を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
筍のバリゲール風と海老のエキスのカプチャーノ

カナダ産 殻付きオマールと本日のお魚のブイヤベース仕立て (+¥1,500)

Viande (お好みのお肉料理を1皿お選びくださいませ)

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 クロッカなクルトンとともに、
<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)

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・牛フィレ・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 et sa petit four

小菓子、珈琲 または 紅茶

¥5,800(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。