

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 (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車海老のコンフィとフェネルのブランマンジェ

生ハム<ハモンセラーノ>とフランス産 赤肉メロンのジュレ

<生ハムメロンの現代風アレンジ>爽やかなスパークリングのグラニテに乗せて、、、 (+¥324)

<お客様の目の前で骨付きの生ハムをカットして仕上げさせていただきます。>

Entrée <前菜4種盛り合わせ>

鮎と日本酒でマリネしたフォアグラ・スイカのガトー仕立て

南信州産 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

姫サザエのエスカルゴバター焼き 磯香るクルトンとともに、、、

本日のキャビアの一品

Soupe

ジャガイモの冷製スープ イベリコ豚のチョリソーと青葱から抽出したオイル

Poisson (お好みのお魚料理を1皿お選びくださいませ)

スズキのポワレと黒米と三河一色産 鰻の山椒ラケを詰めた花ズッキーニ サフラン香るエミュルション

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)のカシスブレゼ 近江八幡名物・赤蒟蒻のヨモギ風味

<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

〜フランス伝統菓子を洗練させて、、、〜

フランス産 ダークチェリーとヘーゼルナッツのフォレ・ノワール 佐藤錦<さくらんぼ>とピスタチオのグラス

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。