

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茄子のキャビア仕立てとジンジャーヌイユ

生ハム<ハモンセラーノ>とメロンのジュレ

<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ング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

トウモロコシの冷製スープ そのコンソメジュレを浮かべて

Poisson (お好みのお魚料理をどちらか、お選びくださいませ)

天然真鯛の海藻蒸し 旬の宍道湖産 シジミと浜名湖産 あおさのりのナージュ

磯香るデュクセルを詰めた加賀太胡瓜

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)

標高 1100m 池ヶ平牧場育ちのフランス純血種 プレ・ノワール<黒鶏>のカフェ・モカ風味

インカの目覚めとアバのコロッケ 青森産 黒にんにくのピュレに紫人参のグレック

<プレ・ノワールとはフランス農務省指定のラベル・ルージュ(赤ラベル)の販附許可を受けた鶏種です>

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)

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)

北海道産 いけだ牛フィレ(和牛フィレ) ゆめぴりか とフォアグラのライスコロッケ (+¥3,240)

十勝ワインのブル・マルシャンドヴァン

<いけだ牛はワインの澱をたべて育った希少な、あか毛和牛です。程よい霜降りと肉自身の旨みの特徴です>

Dessert

シャインマスカット・ピオーネ・ブルーベリー・フランス産 ヴァン・ムスーのテリーヌ

南国を感じるマンゴーソルベとカフェインレスコーヒーのクランブル

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。