

# MENU Bonheur

< Amuse > 一口前菜

< 2ème Amuse > 浅利とキャビアのロワイヤル

< Entrée > あいち鴨とフォアグラのパテアンクルート キャナールロランジュのイメージで、、、

< Soupe > ヴィシソワーズに浮かべた新緑のネギオイル

< Plat > (お好みのメインをお選びくださいませ)

< お魚料理 > 天然真鯛と紋甲イカ、ちりめんキャベツのガルビュール仕立て

\*\*\*

真珠を食べて育んだ伊勢志摩産 パールポークのロティ  
伊勢茶のクランブルと伊勢湾産青さのりとイセヒカリのクロメスキ

\*\*\*

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜添え (+ ¥1,200)

\*\*\*

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 (+ ¥2,400)

\*\*\*

希少な A4~A5 能登牛 (黒毛和牛) フィレ 金時草のカフェ・ド・パリ・バター (+ ¥3,600)

< Dessert > カシスとヨーグルトのパルフェ 抹茶のサブレをあしらって < 紫陽花、、、 >

< Le Café ou Thé > 珈琲 または 紅茶

メイン 1 皿、お好みのものをお選びくださいませ・・・ ¥3,980 (税込)

メインはお魚 1 皿とお肉 1 皿の計 2 皿に小菓子付・・・ ¥5,800 (税込)

\* 尚、メニューは天候等の仕入れ状況により若干の変更になる場合があります。