

# MENU Bonheur

< Amuse > 一口前菜

< 2ème Amuse > 雲丹のロワイヤル 福井県小浜の雲丹ひしお風味

< Entrée > 帆立とフランス産キノコ<ジロール・ポルチーニ・シャントレルなど>のムースリーヌ

< Soupe > 南瓜のポタージュ モッツアレラチーズとマイクロハーブ

< Plat > (お好みのメインをお選びくださいませ)

< お魚料理 > スズキの海藻蒸し ピュイ産レンズ豆のプレゼ ベーコンの軽いカプチーノソース

\*\*\*

豊橋産 あいち鴨胸肉のロティ 大府産 りんご梨<新星>のクーリーと知多半島ワインのソース

\*\*\*

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 (+ ¥2,200)

< Dessert > モーツァルトを聞いて育んだ、佐渡島産 黒いちじくを佐渡の銘酒 真野鶴の舞でコンポートにして、、、  
潮を感じるソルベと共に < 黒いちじくの故郷 佐渡島のイメージ >

< 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。