

# Bourgogne ブルゴーニュ

¥8,400

**A m u s e**  
一口のお楽しみ  
Starter

**E n t r é e**  
明日葉のテリーヌ  
金目鯛のマリネ  
Japanese angelica Terrine  
Marinated Red Snapper

**E n t r é e 2°**  
ホタルイカのコンフィ  
春菊のサルサ・ヴェルデ  
Firefly squid confit  
Crowndaisy Salsa Verde Printemps

**E n t r é e 3°**  
鴨フォアグラのコンソメポッシュ  
豚足とモリーユ茸  
Fois de Grois Poche  
Mushroom de Porc

**S o u p e**  
白菜のポタージュ  
Japanese Cabbage Potage

**P o i s s o n**  
鱈のポワレ  
スープ・ド・ポワソンのソース  
Spanish Mackerel Poêle  
soup de poisson sauced

**V i a n d e**  
葉山牛のロティ 赤ワインソース  
グリーンペッパーの香り  
Hayama Beef Roast red wine sauced  
green pepper herbed

**D e s s e r t**  
クレープシュゼット  
ショコラとコニャックのグラス  
Crepe Chouzette  
with chocola cognac glace

**P a i n**  
パン  
Bread

**C a f é**  
コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

ワインなどに合わせてプラス¥1,100で追加を承れます  
『 チーズの盛り合わせ ハーフサイズ 』  
Half-size Assorted Cheese  
( Additional charge 1,100yen )

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price

# Bonne Femme ボン ファム

¥6,200

**A m u s e**  
一口のお楽しみ  
Starter

**E n t r é e**  
明日葉のテリーヌ  
金目鯛のマリネ  
Japanese angelica Terrine  
Marinated Red Snapper

**E n t r é e 2°**  
ホタルイカのコンフィ  
春菊のサルサ・ヴェルデ  
Firefly squid confit  
Salsa Verde Printemps

**S o u p e**  
白菜のポタージュ  
Japanese Cabbage Potage

**P o i s s o n**  
鱈のポワレ  
スープ・ド・ポワソンのソース  
Spanish Mackerel Poêle  
soup de poisson sauced

**V i a n d e**  
イベリコ豚のロティ  
シャルキュティエール風  
Pork Iberico Roast  
charcuterie style

**D e s s e r t**  
クレープシュゼット  
ショコラとコニャックのグラス  
Crepe Chouzette  
with chocola cognac glace

**P a i n**  
パン  
Bread

**C a f é**  
コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

メインディッシュをプラス¥3,000にてアップグレード  
『 黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え 』  
Roasted beef fillet with seasonal vegetable  
( Additional charge 3,000yen )

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price