

Bourgogne ブルゴーニュ

¥8,800

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

トマトのデクリネゾン
タルト仕立て
赤パプリカのムース
Tomato Déclinaison
with Tart
Red Bell Pepper Mousse

Entrée 2^e

豚足とレンズ豆のラグー
クルトンとシブレット
Pettitoes and Lentil Beans Ragout
Crouton and Chives

Entrée 3^e

鴨フォアグラのブリュレ
葡萄のマルムラード
Duck Foie Gras Brulee
Grape Marmelade

Soupe

オニオンの冷製ポタージュ
昆布のジュレ
Onion Cold Potage
Kelp Gelee

Poisson

カジキマグロのグリエ
ベーコンのクルート
ソース・ヴェルジュ
Grilled Marlin Tuna
Bakon Croute
with Verjuice Sauce

Viande

葉山牛腿肉のポワレ
赤ワインソース
Sauted Hayama Beef Round
With Red Wine Sauce

or

※小鳩のロティ

シンプルなジュのソース
Pigeon roast

with simple jus sauced

※2名様～承れます (要予約)

※グループ様でメイン料理を同一でお願い致します

※from two guest～

※reservation only

Dessert

三浦スイカのヴァシュラン
～スズカク農園さんより～
発酵麴のアイス
Watermelon Vacherin
～From Suzukaku Farm in Miura～
Koji (Rice Mault) Ice Cream

Pain

パン
Bread

Café

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ワインなどに合わせてプラス¥1,300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 1,300yen)

※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

¥6,600

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

トマトのデクリネゾン
タルト仕立て
赤パプリカのムース
Tomato Déclinaison
with Tart
Red Bell Pepper Mousse

Entrée 2^e

豚足とレンズ豆のラグー
クルトンとシブレット
Pettitoes and Lentil Beans Ragout
Crouton and Chives

Soupe

オニオンの冷製ポタージュ
昆布のジュレ
Onion Cold Potage
Kelp Gelee

Poisson

カジキマグロのグリエ
ベーコンのクルート
ソース・ヴェルジュ
Grilled Marlin Tuna
Bakon Croute
with Verjuice Sauce

Viande

蝦夷鹿のポワレ
ジュ・ド・シュブレイユ
マンゴーのヴィネグレットとインゲン
Yezo Shika Deer Poeler
with Joue de Chevreuil
Mango Vinaigrette and Green Beans

Dessert

三浦スイカのヴァシュラン
～スズカク農園さんより～
発酵麴のアイス
Watermelon Vacherin
～From Suzukaku Farm in Miura～
Koji (Rice Mault) Ice Cream

Pain

パン
Bread

Café

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

メインディッシュをプラス¥4,200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 4,200yen)

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