

# Today's Menu

5月のある日のディナーメニュー

## Entrées froides 冷製の前菜

- 香川産カツオの瞬間燻製のサラダ 1500  
愛知産ウナギと焼き茄子、パプリカのテリーヌ 1800  
長崎産ホワイトアスパラガスのクレームブリュレ 生ウニとアスパラソヴァージュ 1500  
京鴨とカシスのパテ 1400  
気まぐれグリーンサラダ 800

## Entrées chaudes 温製の前菜

- 駿河産桜海老と新ジャガイモ、茄子のキッシュ 900  
糠酪酪患舎の焼きチーズとルッコラのサラダ 1500  
三重産青柳貝と氷ノ山産淡竹の軽いソテー バジルのソース 1600

## L'hors-d'oeuvre 軽いおつまみ

- カラブリア産やさしいグリーンオリーブ 480  
エルベ・モンス熟成チーズ3種盛り合わせ 1600  
スイス産テット・ド・モワンヌ（花びらのようなチーズ） 980

## Les pasta パスタ

- スパゲッティーニ 釧路産生ウニとおかひじきのソース 2400  
フジローニ 岩手白金豚と新玉葱のラグーソース 2400

## Les plats garnis メインディッシュ

- 山形牛ランプ肉の炭火焼き サラダ添え 4200  
花巻産ホロホロ鳥のロースト 蕨のソース 3600  
スマニア産仔羊のナヴァラン風軽い煮込み 3800

## Les Dessert / café et the デザート/コーヒー

- 豆乳とバジルシードのブラマンジェ 680  
あまおう苺とマスカルポーネのサヴァイヨン 780  
エスプレッソ コーヒー 紅茶 400

*Bon appetit!*

アミューズとパンのお代として 500yen と消費税を別途頂いております