

Today's Menu

8月のある日のディナーメニュー

Entrées froides 冷製の前菜

- 熊本産メロンのガスパチョ (冷製スープ) 900
三田産茶豆とフレンチキャビアのクレームブリュレ 1600
高知産カツオの瞬間燻製のサラダ 1600
愛知産ウナギと三種の茄子のテリーヌ オリーブとトマトのソース 2200
比内地鶏のハム仕立て オリーブとナッツ風味 1400
ハンガリー産フォアグラの米麴漬けと仏産黒いちじく 2000
気まぐれグリーンサラダ 800

Entrées chaudes 温製の前菜

- 富山産白エビとズッキーニのキッシュ 900
白糠酪恵舎の焼きチーズとルッコラのサラダ 1500
福井産ツブ貝と茸のブルギニヨン風 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・モンズ熟成チーズ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

- パッケリ 岩手短角牛と松茸のソース 2800
スパゲッティーニ 釧路産生ウニとミニアスパラのソース 2400

Les plats garnis メインディッシュ

- 岩手白金豚ロース肉の炭火焼き サラダ添え 4000
花巻産ホロホロ鳥のハーブロースト 焼き野菜と 3600

Les Dessert / café et the デザート/コーヒー

- 豆乳のもちもちブラマンジェ 和栗のソース 680
ブラックベリーとマスカルポーネのザヴァイヨン 780
エスプレッソ コーヒー 紅茶 400

Bon appetit!