

Happy New Year !

1月のある日のディナーメニュー

*Entrées froides* 冷製の前菜

ホワイトアスパラガスのクレームブリュレ フレンチキャビアとジュレ	1800
大分産本マグロの炙りと香味菜のサラダ 熟成ホワイトバルサミコで	2200
氷見産寒ブリの生ハム仕立て	1400
フォアグラの米麴漬け	2000
丹波産猪と栗のパテ・ド・カンパーニュ	1600
しまぐれグリーンサラダ	800

*Entrées chaudes* 温製の前菜

京都産海老芋のコンフィ トリュフの香りで	1200
三重産子持ち鮎のコンフィ ハーブのソースで	1200
淡路由良産河豚とトマト、ジャガイモのキッシュ	900
白糠酪恵舎の焼きチーズとルッコラのサラダ	1500
相生産生牡蠣と茸のブルギニヨン風	1800
白金豚のソーセージ レンズ豆のタブナードソース	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)	1200

*Les pasta* パスタ

ラザニア 前沢牛と牛蒡のラグー 白糠酪恵舎のチーズで	2400
スパゲッティーニ 釧路産生ウニとうるいのアメリカーナソース	2600

*Les plats garnis* メインディッシュ

岩手雫石牛の赤ワイン煮込み	4200
河内鴨モモ肉のコンフィ サラダ添え	3900

*Les Dessert / café et the* デザート/コーヒー

ピスタチオのガトーショコラ	680
タルトタタン	680
エスプレッソ コーヒー 紅茶	400

Bon appetit !