

4月のある日のディナーメニュー

Entrées froides 冷製の前菜

- 静岡産メロンのガスパチョ 900
気仙沼産カツオとビーツのサラダ 1500
フォアグラのクレームブリュレ ソーテルヌジュレと 2000
白金豚のパテ・ド・カンパーニュ 1600
き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 1000
駿河湾桜エビとズッキーニ、トマトのキッシュ 900
白糠酪恵舎の焼きチーズとルッコラのサラダ 1500
厚岸産生牡蠣と茸のブルギニヨン風 1800

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） 1200
りんごバターとチーズ 1600

Les pasta パスタ

- パッケリ 前沢牛と筍のラグーソース 2400
スパゲッティーニ 釧路産生ウニとうるいのアメリカヌソース 2600

Les plats garnis メインディッシュ

- 雫石牛ウチモモの炭火焼き 4200
ホロホロ鳥モモ肉のコンフィ サラダ添え 3900

Les Dessert / café et the デザート/コーヒー

- いちじくのガトーショコラ 680
タルトタタン 780
エスプレッソ コーヒー 紅茶 400

Bon appetit!