

10月のある日のディナーメニュー

Entrées froides 冷製の前菜

- 徳島産アワビとバジリコのサラダ 1800
福井産甘エビのクレームブリュレ 生ウニ添え 2000
石黒さんのホロホロ鳥とナッツのパテ 1600
山形牛タンとポルチーニ茸のサラダ 1600
きまぐれグリーンサラダ 800

Entrées chaudes 温製の前菜

- 秋の茸のポタージュ 900
厚岸産大アサリとセリのキッシュ 900
香川産子持ち鮎のコンフィと松茸 1800
白糠酪恵舎の焼きチーズとルッコラのサラダ 1500
白金豚のソーセージ 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・モワンス (花びらのようなチーズ) 1200

Les pasta パスタ

- パッケリ 花巻産ホロホロ鳥とポルチーニのソース 2600
スパゲッティーニ 釧路産生ウニとアスパラのソース 2600

Les plats garnis メインディッシュ

-  旬のイタリア産秋トリュフ添え +1200
花巻産 A5 ぶどう牛ウチモモの炭火焼き 4400
丹波地鶏モモ肉のコンフィ サラダ添え 3600

Les Dessert / café et the デザート/コーヒー

- 洋梨とカマンベールチーズのタルト 680
オトナのショコラムースと栗のグラッセ 680
エスプレッソ コーヒー 紅茶 400

Bon appetit!