



*Amuse bouche*  
アミューズ

*Velouté de cépes en délicat au chorizo, croûtons de pain de mie, noisettes écrasées*  
セップ茸のなめらかなヴルーテ ヘーゼルナッツとチョリソ

*Galantine de pintade « Ishikuro-Noujou » aux colocases et foie gras*  
岩手県石黒農場産ホロホロ鳥と里芋・フォアグラ・トランペット茸のガランティース

*Poêlée de ris de veau et crevettes obsiblues, vinaigrette de champignons*  
リ・ド・ヴォーと海老のポワレ 茸フリカッセ添え

*Poisson à chair blanche poêlé, sauce Dugléré*  
本日の魚料理 デュグレレ風

*Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*  
食いしん坊の一皿 二種類のビーフ盛り合わせ

*Dessert du jour*  
本日のデザート

*Café et mignardises*  
コーヒーと小菓子

※上記コースにつきましては  
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

*Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym* + ¥2,200  
仔羊のロースト タイム風味

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère* + ¥3,800  
国産牛フィレ肉のグリル マディエラワインソース

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。  
※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。  
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。