

《2026年8月1日～9月30日》

*Amuse-bouche*

アミューズ

《前菜》

*Tarte flambée et salade au jambon cru*

タルトフランベと生ハムのサラダ仕立て

又は

*Petits morceaux en saumon «Tasmanie» mariné cuite au mi-fumé,  
avec choucroute*

サーモンマリネの軽い燻製 シュークルート添え

《スープ》

*Potage de semoule de blé*

アルザス風ブルグルのスープ

《メインディッシュ》

下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい

*Poisson du marché à la nage et julienne de légumes*

本日の鮮魚のナージュ

*Baeckeoffe à ma façon*

ベッコフ

3種の肉《ビーフ、ポーク、仔羊》とじゃがいもの白ワイン煮込み

*Échine de porc confite rôtie à l'alsacienne*

豚肩ロースのロティ アルザス風 +¥2,200

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え +¥3,800

《デザート》

*Tarte Linzer aux pruneaux moelleux*

リンツァータルト 柔らかいプルーンと共に

*Café*

コーヒー

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

\* 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。