



Oyster
Caesar Salad
Chopped Salad
Velouté de Champignons
Carpaccio
French Foie Gras Confit

Appetizer

フレッシュオイスター (1p) 450
シーザーサラダ 1400
自家製ツナのチョップドサラダ 1400
マッシュルームのブルーテ トリュフのムイエット添え 1400
カルパッチョ 1800
フランス産鴨フォアグラのコンフィ 季節の果実 2800

Trofie Pasta Genovese with Shrimp

Pasta

天使海老のトロフィエ ジェノヴァソース 2000

Pearl Barley Risotto
with Salmon and Mascarpone

Risotto

サーモンともち麦のマスカルポーネリゾット 1800

Grilled Dry Aged Beef
Grilled US Prime Outside Skirt
French Lamb Shoulder Loin Stew
with Hummus

Main

ドライエイジングビーフの薪焼き 7500
プライムビーフハラミの薪焼き 3000
フランス産子羊肩肉の煮込み 3500

Grilled Shamo Chicken
Grilled Swordfish

川俣シャモの薪焼き 3000
気仙沼産極上メカジキの薪焼き 3500

Mashed Potatoes
Grilled Asparagus

Side Dish

マッシュポテト 800
アスパラグリル 300/P

Gateau au Chocolat and Condensed Milk Sherbet
Apple Pie and Vanilla Ice Cream
Mont Blanc Aux Marrons and Grape Sorbet

Dessert

ガトーショコラ 練乳ソルベ添え 1000
アップルパイ バニラアイスクリーム添え 1000
モンブランとブドウのソルベ 1200

COURSE

7000

Amuse

Velouté de Champignons
Mouillettes Aux Truffes
マッシュルームのブルーテ
トリュフのムイエット

Appetizer

Pressed Saury with Sudachi Sauce
新サンマのプレス
すだち 肝のソース

Risotto

Pearl Barley Risotto with Salmon and Mascarpone
サーモンともち麦のリゾット
マスカルポーネ風味

Main Dish

Choose one * 下記よりお選び下さい

Grilled Dry Aged Beef (+¥2000)
ドライエイジングビーフの薪焼き

Grilled US Prime Outside Skirt
プライムビーフ
ハラミのグリル

Grilled Swordfish with Squid Ink Sauce
極上メカジキのグリル
イカ墨のソース

Braised Lamb Shoulder Chops served with Hummus
フランス産仔羊肩肉の煮込み
フムス添え

Grilled Shamo Chicken
川俣シャモのグリル

Dessert

Mont Blanc Aux Marrons and Grape Sorbet
モンブランとブドウのソルベ

Add to Course Fish (Per Person) ¥1500 コースに魚を追加¥1500(お一人様)
Change to Course Amuse Oyster ¥300 (1piece) アミューズをフレッシュオイスターに変更¥300(お一人様)
Add to Course Foie Gras ¥2000 (1piece) コースにフォアグラを追加¥2000(お一人様)