

DINNER COURSE
おひとり様 **¥2,800**

お好きなメインディッシュを選べる大人気のディナーコース

アミューズ + お好きな前菜 + お好きなメイン + 食後のカフェ付



***** AMUSE-BOUCHE *****

国産豚の自家製リエット ~メルパトースト添え~
Rillettes

***** ENTRÉE *****

シェフお任せ 前菜5種盛り合わせ
Assorted appetizer plate

OR

馬肉のカルパッチョ アイオリとパルメザンチーズで・・・ (+200)
Horse meat carpaccio with Aioli and parmesan cheese

***** MAIN *****

ガレット クリュスタッセ
“紅ズワイガニと真珠海老”

Crustaces

(Galette with egg, cheese, red snow crab, shrimp, broccoli, Saffron mayonnaise)

(卵/チーズ/紅ズワイガニ/真珠海老/ブロッコリー/サフランマヨネーズ)

ガレットジェノベーゼ
“林鶏のバジル和え”

Genovese

(Galette with egg, cheese, marinated basil chicken, bamboo shoot, tomato)

(卵/チーズ/森林鶏胸肉のバジルソース和え/筍/トマト)

ガレットアトランティック
“サーモンとアボカド”

Galette Atlantic

(Galette with egg, cheese, salmon, avocado, potherb mustard, onion sauce)

(卵/チーズ/自家製スモークサーモン/アボカド/水菜/玉ねぎソース)

市場直送！
本日のお魚を特製調理法にて

Today's market fish

(+200)

ニュージーランド産
骨付き仔羊のロースト

Herb roasted lamb rack

(+500)

厳選牛ロースのステーキ&フリット
カフェ・ド・パリ バター添え

Beef Steak & frites with Café de Paris sauce

(+900)

Bread パケット (お替りできます) 400

***** CAFÉ *****

コーヒー OR 紅茶
Coffee tea