

アラカルト

前 菜

- ◎ コースメニューよりお好みの前菜をお選びください ￥2,500～

ス ー プ

- ◎ 本日の季節野菜のポタージュ
- | | | |
|----|---|-------|
| 小: | ￥ | 800 |
| 大: | ￥ | 1,400 |

メ イン

- ◎ コースメニューよりお好みのメインをお選びください ￥3,500～

デ ザ ー ト

- ◎ コースメニューよりお好みのデザートをお選びください ￥1,200～

サイドメニュー

- ◎ 全国各地より取り寄せる旬の牡蠣
クリュ(生カキ) または グラチネ(オーブン焼き) ￥900
- ◎ 北海道産 エゾシカのソーセージ (2本) ￥900
- ◎ 南仏風 黒オリーブの自家製マリネ ￥600
- ◎ 信州・安曇野産有機野菜のピクルス ￥600
- ◎ こだわりの有機野菜サラダ ￥800
- ◎ フランス産 熟成チーズ各種 (日替わり) 1カット ￥600～

《 MENU A 》

¥5,800 (税込)

アミューズ、前菜、スープ または お魚料理、メイン料理、デザート、お食後のお飲み物

a. 前菜

全国から届いた10種類の有機、減農薬野菜と旬の鮮魚のマリネ バジルの香り 黒オリーブソース
Filet de poisson frais mariné et étuvée de légumes organiques sauce tapenade

蝦夷鹿のパテ、自家製林檎のチャツネと栗のコンポート 梶谷農園のサラダ添え
Pâté d'élan d'Ezo, chutney de pommes maison et compote de châtaignes, accompagné d'une salade de la ferme Kajitani.

気仙沼産ヤリイカのグリエとクススのサラダ ポルトガル風 根菜のギリシャ風マリネ、バジル風味
Grilé de calmars de Kesenuma et salade de couscous à la portugaise

岩手産オーガニック合鴨の蜂蜜ロースト ハム仕立て 梶谷農園サラダ添え ソースフルムダンベール
Jambon rôti au miel de canard biologique de Iwate'une salade de la ferme sauce au fromage bleu

フォアグラのプリン仕立て 黒胡椒風味 自家製ブリオッシュとプラムのサラダ添え
foie gras au poivre noir, accompagné d'une brioche maison et d'une salade de prunes

b. 本日のスープ 又は 本日のお魚料理(+1600円)

c. メイン料理

全国から届く厳選鮮魚のポワレ イタリア産コラトゥーラと小松菜のドライベルモットソース
Filet de poisson poelé frais Sauce au vermouth sec à base de collatura italienne et de komatsuna

米沢豚肩ロース肉のグリエ レモンと生姜、粒マスタードのマデラ酒ソース
Grilé de porc Yonezawa, sauce au madère, citron, gingembre et moutarde à l'ancienne

四万十鶏 胸肉の燻製ローストとキノコのソテー、シェリービネガーとマデラ酒風味のフリキャッセ風
Fricassée de supreme poulet aux xérés à la champignon

川俣軍鶏モモ肉の燻製ロースト 地鶏のジュとトリュフのソース ポルチーニ茸の香りで
Cuisse de gamecock de Kawamata rôtie et fumée, jus de poulet au jicama et sauce aux truffes

上州、赤城牛内もも肉のロースト フランボワーズビネガーとトリュフの赤ワインソース
Rond de tranche grasse de boeuf roti , sauce vin rouge

交雑牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、オーガニック五穀米のリゾットを添えて(+1000円)
Joue de bœuf braiser au vin rouge (+1000yen)


infusion

d. デザート

フロマージュブランのムース、バニラアイスクリーム添え カシスソース
Mousse au fromage blanc,et glace à la vanille et d'une sauce au cassis

純国産100%、百花蜜のクレームブリュレ サフランのアイスクリーム、花々蜂蜜風味
Crème brûlée au miel de jacinthe et glace au miel,

深煎りほうじ茶のバスクチーズケーキ 金柑のアイスクリーム添え
Gâteau basque au thé hojicha torréfié profondément,

生姜のタルト タルトタタンのアイスクリーム添え
Tarte au gingembre avec glace à la tarte tatin

焼きたてチョコレートスフレ お好みのアイスクリームを添えて (+300円)
Soufflé au chocolat avec a votre choix (+300yen)

◀MENU B▶

¥12, 000 (税込)

シェフ・ズ・テーブル

季節の極上食材を使用したシェフのスペシャルコースです

季節の一口オードブル盛合せ

シェフのこだわりオードブル

季節の安曇野野菜のポタージュ

本日の極上鮮魚料理

お口直しのグラニテ

本日シェフのおすすめお肉料理
(数種類からお好きなものをお選びいただけます)

シェフおすすめのデザート

食後のお飲み物


infusion

《 春の味覚を味わうコース 》

¥8,800(税込)

全国から届く旬の食材を味わえる
期間限定の季節コース

～旬のアミューズ盛り合わせ～

アボカドのムースと紅富士サーモンのタルタル、桜のサブレ
那智勝浦産活〆生マグロのマリネ、高知四万十“アマゴ”のエスカベッシュ

～前菜～

～春のカクテル仕立て～

海老と帆立貝のマリネ、グリーンピースのムース、コンソメゼリー寄せ
山ウドのピクルスやアスパラガスの旬野菜、新ごぼうのフリットを添え

～スープ～

“ポタージュ・クレシー”新人参の温製ポタージュ
又は
浜名湖産、有機新玉ねぎの冷製ポタージュ

～メイン料理～

スペイン産 イベリコ豚肩ロース肉のロースト、エシャロットのガストリックソース
又は

北海道産、牛フィレ肉のロースト、トリュフ風味の赤ワインソース
又は

アイルランド産 グラスフェッド仔羊、鞍下肉のロースト 粒マスタードとバジルのソース
又は

本日のおすすめお肉料理(+¥1500～)
(和鹿ロース肉のロースト、臼杵産猪ロース肉など)

～デザート～

イチゴのスープに隠れたフロマージュブランのクレームブリュレ
バニラアイスクリーム添え バルサミコソース

*アレルギーや苦手な食材がある方はご遠慮なくお申し付けください。
お会計の際サービス料5%いただいております。