

## アラカルトメニュー

### 《Soupe スープ》

海老のビスク  
オニオングラタンスープ

### 《Entrees 前菜》

パテ・クルート（ハーフ）	¥2,000
寒ブリのマリネと大根 菊菜のピストースース	¥1,800
足赤海老のスペイスロティとフランス赤鶏 サラダ仕立て	¥2,400
赤ワイン味噌でマリネした国産牛もも肉岩津葱のア・ラ・クレーム	¥3,000
パテ・クルート	¥3,600
海老芋とフォアグラのプレッセ	¥3,600



### 《Plats メイン》

真鱈のロティ ムール貝のスープ仕立て	¥2,800
オマール海老とトマトを詰めた舌平目のヴァップル ナンチュアソース	¥3,600
黒豚ロースの炭火焼き 黒キャベツソース	¥2,800
牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト	¥3,800
オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ ミントのジュ	¥4,300
国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース	¥4,300

### 《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット	¥600
クレームカラメル “高砂の夕日”	¥600
いちごとワインジュレのスープ ピスタチオのアイスクリーム	¥1,200
ショコラパルフェ	¥1,400
白いちごとホワイトチョコのシフォン ミルクシャーベット添え	¥1,600



白いちごとホワイトチョコのシフォン  
ミルクシャーベット添え

### 《Pain パン》

フランス産小麦・塩を使ったリュスティックと  
甘さを抑えたブリオッシュ

¥450

※写真はイメージです。季節や食材により内容・見た目が変わることがあります。  
※表記料金には税金・サービス料が含まれております。  
※食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。  
※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。