

17:30~21:30 (20:30L.O. コースは20:00L.O.)
土・日曜日、祝日は17:00~

~やっぱり、肉が好き。~
Meat Discovery Fair
2024
11/10~1/6

Dinner Course

ディナーコース

Lien ~リアン~ ¥8,500

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のスープ

★Please choose one item from the “Appetizers”

「前菜」より1品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meet item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶

Ruban ~リュバン~ ¥10,500

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のスープ

★Please choose two items from the “Appetizers”

「前菜」より2品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meet item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶

Price listed above include tax and service fee.

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.

※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。

The menu may vary due to availability of ingredients

※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。

Prix-fixe menus

プリフィクスメニュー

a la carte

アラカルト料金

《Appetizers 前菜》

Seasonal Cream Soup(taro)

季節のクリームスープ(トビナンブール)

Yellowtail Mi-Cuit with Colorful Root vegetables and mandarin Orange

ブリのミキューイ カラフルな根菜と温州みかん

Cauliflower Mousse with Smoked Scallops

カリフラワーのムースリーヌ ホタテの瞬間スモーク

Pate en Croute(half size)

パテ・クルート(ハーフ)

Pate en Croute(full size) +¥1,200

パテ・クルート(1枚判)

Crab Emiette and White Leak, Crab Chiffon +¥1,200

香住産紅ズワイガニのエミエッテと白葱 濃厚なカニのシフォン

Duck and thigh confit with Mushroom Duxelle +¥1,000

鴨の生ハムともも肉のコンフィ キのこのデュクセル



《Main dish メイン》

Simple grilled "Sawara" with Jus Sauce

鯖のシンプルグリリエ ジュソース

Steamed Threadfin Snapper with Smoked Emulsion

イトヨリ鯛のヴァブール スモークの香るエミュルション

Veal stewed in Tomato Sauce with the Aroma of Spices

仔牛のトマト煮込み スパイスの香り

Grey-Covered French Red Chicken with the Aroma of Truffles +¥1,000

スモークカラーで覆ったフランス赤鶏 トリュフの香り

Roasted Venison with the Aroma of Straw, Pot-au-Feu Style +¥1,500

藁の香りを纏わせた丹波篠山産鹿肉のロースト ポトフ仕立て

Grilled Japanese Beef Loin with Red Wine Sauce +¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

《Desserts デザート》

Ice Cream & Sherbet

アイスクリーム&シャーベット

Creme Caramel

クレームカラメル “高砂の夕日”

Caramelized Pears covered Pâte à Brick +¥500

ラ・フランスのキャラメリゼ パートブリック包み

Chocolate Terrine and Banana Parfait Glacé +¥800

テリーヌ・ショコラとバナナパルフェ

Seasonal Parfait ~Citrus ~ +¥1,000

季節のパルフェ~柑橘~