

プリフィックスコース PRIX FIXE COURSE

¥8,855~

オードブル・スープ・メインディッシュ(ストロベリーフェア、魚料理・肉料理、シェフのおすすめ、受け継がれた味、サンドウィッチ)・デザートからそれぞれ1品をお選びください
Please choose one item for each course: HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH (STRAWBERRY FAIR, FISH・MEAT, CHEF'S RECOMMEND, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES) and DESSERT
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

オードブル/HORS-D'OEUVRE

ストロベリーフェア/Strawberry fair フォアグラのテリーヌ ガトー仕立て 苺の香り Foie gras terrine gâteau style flavored with strawberry	¥3,800 ●+¥1,144
ストロベリーフェア/Strawberry fair 真鯛の昆布締めカルパッチョ フランボワーズのアクセント Seabream carpaccio with raspberry puree and vinaigrette	¥3,415 ●+¥759
エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風 Escargots Burgundy-style	¥2,656
ヴィーガンメニュー/Vegan menu クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ Spicy salad with walnuts and soy meat	¥2,656
蝦夷鮑、ビン長鮪、サーモン、海老のマリネ キャビア添え Marinated Ezo abalone, tuna, salmon, and shrimp with caviar	¥3,668 ●+¥1,012
ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ Caesar salad with dry cured ham and shrimps	¥2,656
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 彩り野菜のサラダ Salad with lemon vinaigrette	¥1,771
蛸とセロリのイタリアンドレッシング Octopus and celery with Italian dressing	¥3,289 ●+¥632
サーモンのマリネ いくらとともに Marinated salmon with salmon roe	¥2,656
ヴィーガンメニュー/Vegan menu ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ Galette of potato and zucchini with dip of avocado	¥2,403
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 本日の青菜 または きのこのソテー Sautéed green vegetables or mixed mushrooms of the day	¥2,277
ヴィーガンメニュー/Vegan menu シェフおすすめ 温野菜のココット料理 Steamed vegetables chef's-style STAUB cocotte	¥2,403

スープ/SOUP

ストロベリーフェア/Strawberry fair 苺とお米の冷製スープ バニラのエスプーマ Chilled strawberry and rice soup topped with vanilla flavored espuma	¥1,897 ●+¥126
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	¥2,277 ●+¥506
本日のポタージュ または 野菜のブイヨンスープ Soup of the day or Vegetable soup	¥1,391
野菜とジュンサイ入りコンソメスープ Consommé soup with water shield and vegetables	¥1,771

ストロベリーフェア/STRAWBERRY FAIR

国産牛フィレ肉のグリル シャンピニオンデュクセル
トリュフ香るマデラソースと苺の絨毯とともに
Grilled beef fillet with madeira sauce of truffle,
champignon duxelles and strawberry carpe

鴨胸肉のロティ 苺のキャラメリゼ
Roasted duck breast with caramelized strawberry

魚料理・肉料理/FISH・MEAT

本日の魚料理 シェフスタイル
Fish of the day chef's-style

舌平目のムニエル グルノーブル風
Sole meunière Grenoble-style

金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト
Bouillabaisse with garlic toast

オマール海老のパスタ アメリケーヌソース (リングイネ)
Homard pasta with Americaine sauce (linguine)

黒鮑のグリル
Grilled abalone

骨付き子羊のロースト
Roast lamb

萬幻豚ロース肉のグリル
Grilled Mangenton pork

雛鳥のハーフチキングリル
Grilled half chicken

国産牛100%ハンバーグ きのこと入りデミグラスソース
Hamburg steak with mushroom demi-glace sauce

ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル
Grilled New Zealand aging beef

国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター
Grilled beef sirloin Café de Paris-style

国産牛フィレのグリル
Grilled beef fillet

アメリカ産 T-ボーンステーキ
Grilled American T-bone steak

国産牛のローストビーフ カuttingサービス
Roast beef with gravy sauce, horseradish and vegetables

国産牛のやわらかシチュー ブルゴーニュ風
Beef stew Burgundy-style

シェフのおすすめ/CHEF'S RECOMMEND

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ヴィーガンバーガー
Vegan burger

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ベジタブルボロネーゼ
Vegetable Bolognese

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ベジタブルカレー
Vegetable curry

炙り金目鯛と三つ葉のココットごはん
Cocotte rice of splendid alfonsino and honeywort

鮭といくらとしめじのココットごはん
Cocotte rice of salmon, salmon roe and shimeji mushroom

受け継がれた味/MY DEAR OLD MENU

排骨拉麺 (パーコーメン) Chinese noodles Pakomen

インドネシア風フライドライス (ナシゴレン) Nasi goreng

国産牛ハンバーガー Hamburger

国産牛チーズバーガー
(グリュエール, チェダー または モッツァレラ)
Cheese burger (gruyere, cheddar or mozzarella)

スパゲッティ ナポリタン Spaghetti napolitan

オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce

海老・蟹・じゃこと きのこの和風ピラフ
Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style

カレーライス (シュリンプ または チキン)
Shrimp /Chicken curry with rice

カレーライス (国産牛) Beef curry with rice

チキンバスケット
Deep fried chicken in the basket

サンドウィッチ/SANDWICHES

マリネサーモン、グリュエールチーズのライブレッドサンドウィッチ
Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyere cheese

ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ
Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavored mayonnaise

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
American clubhouse sandwich

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies. *Menu items may change according to ingredient availability. *The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.