

# Menu Egoïste

¥6,500

5 皿コース

オードブル1品,メインディッシュ,デザートをお選びください

*Five-Course tasting menu,*

*Please choose 1 appetizer, 1 main dish and dessert from the menu below*

## アミューズ / Amuse

ウサギの自家製ハム,人参ピューレ

*Chef's Specialty*

*House Made Rabbit ham, Carrot purée*

\*

## 前菜 1 品目 / 1<sup>st</sup> Course

カルパッチョとビーツのマティニョン

*Carpaccio with Beets "Matignon"*

\*

## 前菜 2 品目 / 2<sup>nd</sup> Course

右記よりお選びください

\*

## ご飯もの / Rice Course

黒トリュフオムライス

*Omelet with Rice, Truffle sauce*

\*

## メインディッシュ / Main Course

右記よりお選びください

\*

## Dessert

右記よりお選びください

別途消費税とサービス料を頂戴しております。

## 前菜 2 品目 / 2<sup>nd</sup> Course

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 鎌倉野菜のテリーヌプレッセ                      | <i>Vegetable Terrine from Kamakura</i>                                     |
| ジビエのパテアンクルート アメーラトマトのサラダ           | <i>Game Venison "Pâté encroûte"</i>  |
| ズワイカニとトリュフクリーム シガー仕立て<br>+¥1,000   | <i>Crab and Truffle Cream Cigar<br/>Plus 1,000 yen</i>                     |
| ブーダンノワールとプティサレのクリスティアン<br>シードルソース  | <i>Wrapped Boudin noir, P'tit salé in pate brick<br/>Cider sauce</i>       |
| 函館産ウニとホタテ貝のアンサンブル<br>+¥1,000       | <i>Broiled Sea urchin and Sauteed Scallops ensemble<br/>Plus 1,000 yen</i> |
| スペシャル・オマール海老フライ ツメのタルタル<br>+¥2,000 | <i>Deep-fried Lobster, sauce Americaine<br/>Plus 2,000 yen</i>             |

## メインディッシュ / Main Course

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 本日の魚料理                   | <i>Fish of the day</i>  |
| マール牛の瞬間燻製 インカ芋のじゃがバター    | <i>Smoked "Marc Beef", Red Wine sauce</i>                         |
| ビュルゴー家シャラン鴨のロースト ジュのソース  | <i>Roasted Duck Brest, sauce made from Duck</i>                   |
| フォアグラ入りマグレ鴨ハンバーグ トリュフソース | <i>Pan-fried Duck meat Hamburger, Foie gras<br/>Truffle sauce</i> |
| 本日のジビエ料理 / +¥1,000~      | <i>Game Meat of the day / Plus 1,000 yen ~</i>                    |

## Dessert

|                   |   |
|-------------------|---|
| バルーンショコラ ベル・エレーネ風 | <i>Balloon chocolate "Belle Helene"</i> |
| クレーム・ランベルセ        | <i>Caramel Pudding</i>                  |
| ムース・フロマージュ        | <i>Mousse Fromage</i>                   |