

# Menu Régliste

¥5,000

Amuse

\*

前菜 / *Appetizer*

サラダジビエ

*Game salad*

\*

魚料理 / *Fish dish*

真鯛の鱗焼き ジロール茸とモンサンミッシェルのムール貝のサフランクリームソース

*Poiret of Sea bream scales, Chanterelle, mussels and Saffron cream sauce*

\*

肉料理 / *Meat dish*

秋ジビエの一皿

*Autumn Game Plate*

\*

追加 / *Add*

ラパンオムライス トマトクリームソース (+ ¥500)

*Omelette rice with lapin, Tomato sauce*

\*

デザート / *Dessert*

シャインマスカット ムースフロマージュブラン

*Shine muscat with fromage blanc mousse.*

# Menu Lentment

¥3,500

*Amuse*

\*

**前菜 / Appetizer**

鎌倉・三浦野菜のサラダガルグイユ

*Salad "Gargouille" from Kamakura and Miura.*

\*

**前菜 / Appetizer**

戻りカツオの瞬間炭火焼き

*Charcoal grilled "Modorikatsuo"*

\*

**メインディッシュ / Main dish**

ウズラのファルシ エストラゴンとジュのソース

*Roasted Quail stuffed with spelled wheat, Sauce made from Quail*

又は

真鯛の鱗焼き ジロール茸とモンサンミッシェルのムール貝のサフランクリームソース

*Poiret of Sea bream scales, Chanterelle, mussels and Saffron cream sauce*

又は

フォアグラ入り和牛ハンバーグ サマートリュフソース

*Japanese beef hamburger with foie gras, Summer truffle sauce.*

又は

ビュルゴー家 鴨の炭火焼き ジュのソース (+ ¥800)

*Charcoal grilled Duck breast from Burgaud, Sauce made from Duck*

\*

**追加 / Add**

ラパンオムライス トマトクリームソース (+ ¥500)

*Omelette rice with lapin, Tomato sauce*

\*

**デザート / Dessert**

巨峰のパルフェ

*Kyoho grape parfait*

# Menu Mignon

¥2,800

Amuse

\*

## 前菜 / Appetizer

鎌倉・三浦野菜のサラダガルグイユ

*Salad "Gargouille" from Kamakura and Miura.*

\*

## メインディッシュ / Main dish

ウズラのファルシ エストラゴンとジュのソース

*Roasted Quail stuffed with spelled wheat, Sauce made from Quail*

又は

真鯛の鱗焼き ジロール茸とモンサンミッシェルのムール貝のサフランクリームソース

*Poiret of Sea bream scales, Chanterelle, mussels and Saffron cream sauce*

又は

フォアグラ入り和牛ハンバーグ サマートリュフソース

*Japanese beef hamburger with foie gras, Summer truffle sauce.*

又は

ビュルゴー家 鴨の炭火焼き ジュのソース (+ ¥800)

*Charcoal grilled Duck breast from Burgaud, Sauce made from Duck*

\*

## 追加 / Add

ラパンオムライス トマトクリームソース (+ ¥500)

*Omelette rice with lapin, Tomato sauce*

\*

## デザート / Dessert

巨峰のパルフェ

*Kyoho grape parfait*