

# Menu Egoist

¥6,500

## Amuse

季節のマドレーヌ・サレ

*Salty Madeleine*

\*

## Amuse

スペシャリテ ラパンのハム

*Lapin cured ham with carrot puree*

\*

## 前菜 / Appetizer

戻りカツオの炭火焼き

*Charcoal grilled "Modorikatsuo"*

\*

## 前菜 / Appetizer

秋茄子と椎茸の厚切りロースト ブーダンノワールと信州リンゴのピューレ

*Roasted Autumn Eggplant and Shiitake mushroom with Boudin Noir and Apple puree*

\*

## 前菜 / Appetizer

右記からお選びください

## グラニテ / Granite

スダチモヒートのグラニテ

*Japanese citrus "Sudach" Mojito sorbet*

\*

## メインディッシュ / Main dish

右記からお選びください

\*

## デザート / Dessert

和なしのタルト

*Pear tart*



## 前菜 / *Appetizer*

茶路仔羊マーボー豆腐仕立て

*Mapo Tofu of Lamb.*

又は

ラパンオムライス トマトクリームソース

*Omelette rice with lapin, Tomato sauce*

又は

ジビエ パテ アンクルート (+ ¥500)

*Paté-Croûte with Game meat*

\*

## メインディッシュ / *Main dish*

フランス産ホロホロ鳥のディアブル バイオレットマスタードソース

*Diable style of Guinea fowl with violet mustard sauce.*

又は

サーモンのポワレ オゼイユソース ジャガイモのピューレ

*Salmon poele and potato puree with sorrel 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

ペアフォード牛ハラミの炭火焼き 天然キノコのボルドレーズ風 (+ ¥1,000)

*Charcoal grilled outside skirt Hereford beef, sauce Bordelais and wild mushroom*

又は

一日三食限定！丸ごとオマール海老フライ ツメのタルタルと濃厚なジュのソース (+ ¥2,000)

*Deep-fried one whole lobster with tartar, rich lobster sauce.*