

## Menu Régliste

¥5,000

### Amuse

\*

### 前菜 / *Appetizer*

サラダジビエ

*Game salad*

\*

### 魚料理 / *Fish dish*

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.*

\*

### 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*

和なしのタルト

*Pear tart*



# 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*

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 オセイユソース ジャガイモのピュレ

*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

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

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 オセイユソース ジャガイモのピュレ

*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

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*