

*Menu Régliste*  
¥5,000

*Amuse*

\*

前菜 / *Appetizer*

サラダジビエ

*Game salad*

\*

魚料理 / *Fish dish*

真タラのクルスティアン オニオンキャラメリゼソース

*Pacific cod Croustillant with Onion caramelized sauce*

\*

肉料理 / *Meat dish*

秋ジビエの一皿

*Autumn Game Plate*

\*

追加 / *Add*

塩尻 山崎商店 信州鹿のオムカレー(+¥500)

*Omlette and rice with Venison curry sauce*

\*

デザート / *Dessert*

和栗のモンブラン 洋ナシのグラスコンポート

*Japanese-Chestnuts Mont Blanc and frozen Pear compote*

# Menu Lentment

¥3,500

Amuse

\*

## 前菜 / Appetizer

NOTO 高農園野菜のサラダガルグイユ  
*salad Gargouille from Noto, Taka farm*

\*

## 前菜 / Appetizer

サーモンのタルタル カスクルート  
～シニフィアン シニフィエ スペシャル パン・ド・カンパーニュ～  
*Salmon tartar and Casse-croust from Signifiant Signifié*

又は

真タラ白子とベーコン、ほうれん草のパイ包み焼き(+¥800)  
*Pacific cod milt, bacon and spinach in baked pie wrap*

\*

## メインディッシュ / Main dish

ペアフォード牛ハラミのステーキ フォアグラと紫サツマイモのモンブラン  
燻製ナッツのピュレ 赤ワインソース

*Hereford skirt steak and Foie gras Mont Blanc style with red wine sauce*

又は

真タラのクルスティアン オニオンキャラメリゼソース  
*Pacific cod Croustillant with Onion caramelized sauce*

又は

フォアグラ入り和牛ハンバーグ トリュフソース  
*Japanese beef hamburger with foie gras, 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

塩尻 山崎商店 信州鹿のオムカレー(+¥500)  
*Omlette and rice with Venison curry sauce*

\*

## デザート / Dessert

オレンジと宇和みかんのスフレ・フロマージュ  
*Japanese Uwa-orange Souffle cheese cake.*

# Menu Mignon

¥2,800

Amuse

\*

前菜 / *Appetizer*

NOTO 高農園野菜のサラダガルグイユ

*salad Gargouille from Noto, Taka farm*

\*

メインディッシュ / *Main dish*

ペアフォード牛ハラミのステーキ フォアグラと紫サツマイモのモンブラン  
燻製ナッツのピュレ 赤ワインソース

*Hereford skirt steak and Foie gras Mont Blanc style with red wine sauce*

又は

真タラのクルスティアン オニオンキャラメリゼソース

*Pacific cod Croustillant puree with Onion caramelized sauce*

又は

フォアグラ入り和牛ハンバーグ トリュフソース

*Japanese beef hamburger with foie gras, 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*

塩尻 山崎商店 信州鹿のオムカレー(+¥500)

*Omlette and rice with Venison curry sauce*

\*

デザート / *Dessert*

オレンジと宇和みかんのスフレ・フロマージュ

*Japanese Uwa-orange Souffle cheese cake.*