

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

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-croute from Signifiant Signifié

*

前菜 / Appetizer

フォアグラのテリーヌと干し柿、梅酒のジュレ ガストリックソース

Foie gras terrine and plum wine gelee, Gastrique sauce

*

前菜 / Appetizer

右記からお選びください

*

グラニテ / Granite

しょうがのグラニテ

Ginger Granite

*

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



前菜 / *Appetizer*

茶路仔羊マーボー豆腐仕立て

Mapo Tofu of Lamb.

又は

塩尻 山崎商店 信州鹿のオムカレー

Omlette and rice with Venison curry 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*

ホロホロ鳥もも肉のディアブルとすね肉のパルマンティエ

Guinea fowl legs Diable style and Shank meat with Potato Gratin.

又は

鮮魚とちぢみほうれん草のミモレットグラタン

Mimolette Gratin with Fish and Spinach.

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

上州牛の炭火焼き キノコのボルドレーズ(+ ¥1,000)

Charcoal grilled Beef from Joshu, sauce Bordelais and wild mushroom.

又は

オマール海老フライとリゾット (+ ¥1,000)

Fried Lobster and Risotto

別途 消費税と 10%のサービス料を頂戴しております。