

Menu Régliste

¥5,000

Amuse

*

前菜 / *Appetizer*

サラダジビエ

Game salad

*

魚料理 / *Fish dish*

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.

*

肉料理 / *Meat dish*

ジビエの一皿

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 カスクルード
～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

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*

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 wagyu 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*

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 wagyu 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.

別途 消費税と 10%のサービス料を頂戴しております。