

Menu Mignon

¥2,800

Amuse

*

前菜

NOTO 高農園、三浦野菜 “畑のサラダ”

“Farm Salad” from Noto and Miura.

*

メインディッシュ

厚切り牛ハラミのロースト 三浦野菜キャロットパリジャンと大根

Roasted thick Beef skirt steak served with Miura Vegetables.

又は

真鯛のコンフィと紫白菜 菜花のピューレと黒トリュフのエキューム

Sea bream confit with purple Chinese cabbage, Canola flower puree and foamed truffle.

又は

フォアグラ入り鴨ハンバーグ トリュフソース

Duck hamburger with Foie gras, Truffle Sauce.

*

デザート

スペシャルデザート

Special dessert

全てのメニューにご追加頂けるスペシャルメニュー

“牛タンシチューのオムライス” (+ ¥800)

Omelette and Rice with stewed Tongue sauce.

こちらのコースは平日限定価格です。土日祝日は¥3,500 のご案内になります。

別途 消費税と 10%のサービス料を頂戴しております。

Menu Egoist

¥6,500

Amuse

*

昆布〆鮮魚のカルパッチョと NOTO 高農園野菜サラダ

Carpaccio on Kombu Kelp with Salad Gargouille from Taka Farm, NOTO.

*

下野牛ランプのステーキフリット 黒トリュフソース

Rump from shimotuke steak and truffle sauce.

*

スペシャルデザート

Special dessert

Menu Special

¥10,000

Amuse

*

昆布〆鮮魚のカルパッチョと NOTO 高農園野菜サラダ

Carpaccio on Kombu Kelp with Salad Gargouille from Taka Farm, NOTO.

*

オマール海老フライ&リゾット

Deep-Fried Lobster & Risotto.

*

お勧めジビエ

Wild game dishes

又は

マダムビュルゴー家のシャラン鴨炭火焼き 山椒とジュのソース

Charcoal grilled Duck breast from Burgaud and made from Duck with Sansho pepper.

*

スペシャルデザート

Special dessert