Menu Mignon

¥3,080

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

骨付き仔羊のロースト“ジンギスカン”

Roasted Rack of Lamb “Jingisukan”.

又は

鰆のローストとグリーンアスパラガスのミモレットグラタン　ロゼシャンパーニュソース

Roasted Spanish mackerel with Green asparagus and Champagne sauce.

又は

フォアグラ入り仔羊ハンバーグ　トマトソース

Hamburger Steak of Lamb with Foie gras and Tomato Sauce.

*

デザート

苺のスフレフロマージュ

Strawberry and Souffle cheese cake.

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”（＋￥880）

Omelette and Rice with stewed Tongue sauce.

表示の価格は平日限定となっております。土日祝は￥3,850 となっております。

表示価格には消費税が含まれております。別途 10％のサービス料を頂戴しております。

Menu Egoist

¥7,150

Amuse

*

“畑のサラダ” NOTO 高農園、三浦野菜とオマール海老のタルタル

Salad from Noto and Miura with lobster tartare.

*

栃木牛のロースト　トリュフソース

Roasted Japanese Beef from Tochigi with Truffle sauce.

又は

お勧めジビエ

Wild game meat dishes

*

カンパリブラットオレンジ 紅茶のアクセント

Blood Orange with Campari.

Menu Special

¥11,000

信州鹿 アミューズ

Amuse-bouche Venison from Shinsyu.

*

ホワイトアスパラガスと山菜のコンソメおひたし

White asparagus , Edible wildplants and Consomme .

*

セルヴェルのムニエル 地蛤とレタスのスープ

Pork brain meuniere and clam soup style..

*

オマール海老フライ 飛来幸卵のタルタルソース

Fried Lobster with special tartare sauce.

*

一口オムライス 乳のみ仔牛のブランケットソース

Omelette and Rice with Milk fed Veal Cream sauce.

*

シストロン産仔羊の炭火焼き 蕗味噌ソース

Charcoal-grilled Lamb with Fukimiso sauce.

*

グレープフルーツ

Grapefruit mousse.

表示価格には消費税が含まれております。別途 10％のサービス料を頂戴しております。