

a La Carte

◆ *Entrée* 前菜 ◆

フレッシュキャビア(10g /20g /30g)

時価

フォアグラのソテー, バルサミコ酢ソース

4,000

サラダヴェール

1,500

Soupe スープ

聖護院蕪のポタージュ エミュルション・ヴェルト

2,000

ビーフコンソメ トリュフの薫り

4,000

◆ *Poisson, Crustacé, Coquillages* 魚介類 ◆

オマール・ブルーとジュ・クリュスタッセ

11,000

本日鮮魚のポワレ、ソース・ヴェルモット

4,500

鮑のステーキ 青海苔ソース

9,500

◆ *Viande* 肉料理 ◆

飛騨牛ロース炭焼き 山葵／塩

8,000

飛騨牛フィレ肉のポワレ ソース・ペリグー

10,000

シャラン産鴨胸肉のロースト,ソース・ルーアネーズ

6,500

骨付き仔羊ロース肉のロティ タイム風味のジュ

7,000

◆ *Fromage* チーズ ◆

ナチュラルチーズ各種

1,500～

◆ *Dessert* デザート ◆

お好みのデザートをワゴンよりお選び下さい

2,000～

季節のフルーツ

時価

アイスクリーム

1,000～

※天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。