

GRAND MENU

バゲット Baguette	2 p 300 (330) 4 p 550 (605)	サワードウブレッド SOURDOUGH BREAD by BARTIZAN FACTORY	2 p 300 (330) 4 p 550 (605)
※バター Butter	100 (110)		

STARTER

生ハム ハモンセラーノ 1,100 (1,210)
Jamón Serrano (Spanish Cured Ham)
塩気が強く、肉の凝縮された旨味のハム

本日のカルパッチョ オニオンヴィネグレットで 1,700 (1,870)
Today's Carpaccio Onion Vinaigrette
お魚のカルパッチョと特製ソースをお楽しみください

“庭園風サラダ” ジャルダン・ドウ・レギューム 2,000 (2,200)
Garden-Style Salad
彩り豊かに盛りつけられた、庭園のような美しい野菜サラダ

厚切り パテ・ド・カンパーニュ 1,700 (1,870)
サラダパストラルと共に
Pâté de Campagne
サラダパストラル、フランスの田舎風パテと一緒に

フォアグラのテリーヌ 2,400 (2,640)
オレンジのコンフィチュールとブリオッシュ
Foie Gras Terrine with Orange Confiture and Brioche
オレンジのジャムとブリオッシュを添えて

一等米 とちぎの星をリゾットに 1,800 (1,980)
ホタテのコンカッセと生ハムを添えて
Top-Grade Rice "Tochigi no Hoshi" Risotto
日本穀物検定協会の食味ランキングで「特A」を受賞したお米

MAIN

真鯛のポワレ ブール・ノワゼット 2,900 (3,190)
Pan-Seared Red Sea Bream . Beurre Noisette Style
ブールノワゼットは、フランス語で焦がしバター

平目のムニエル グルーノーブル風 3,100 (3,410)
Meunière of Sole, Grenobloise Style
クルトン、レモン、ケッパーを添えるのがグルノーブル風です。

鳥取県産 大山どり 胸肉のロティ 2,800 (3,080)
ソース・ヴァンジョーヌ
Chicken “Daisendori” Roast
専用の飼料で育てられた鶏肉として、美味しさと栄養価のバランスが良い

岩手県産 白金豚のロティ 照り焼き仕立て 3,300 (3,630)
Pork "Hakkiton" Roast
プラチナポークは肉質が柔らかく、旨味が凝縮され、臭みが少なく

牛頬肉の赤ワイン煮込み 3,850 (4,235)
Beef Stewed in Red Wine
肉崩れしなく、ほろほろの赤ワイン煮込み

牛ハラミのロティ 野菜のグリル 3,900 (4,290)
Beef Roast with Grilled Vegetables
旨味が詰まった、力強い味わいです

DESSERT

抹茶のクリームブリュレ 900 (990)
Green Tea Crème Brûlée

ガトーショコラ ヘーゼルナッツのアイス 1,300 (1,430)
Gâteau Chocolat with Hazelnut Ice Cream

ラム酒のモンブラン 1,300 (1,430)
Mont Blanc with Rum
ラム酒が効いた、大人のモンブラン