

STARTER

生ハム ハモンセラーノ Jamón Serrano (Spanish Cured Ham)	1,100 (1,210)
本日のカルパッチョ オニオンヴィネグレットで Today's Carpaccio Onion Vinaigrette	1,700 (1,870)
“庭園風サラダ” ジャルダン・ドウ・レギューム Garden-Style Salad	2,000 (2,200)
厚切り パテ・ド・カンパーニュ サラダパストラルと共に Pâté de Campagne	1,700 (1,870)
フォアグラのテリーヌ 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	2,400 (2,640)

RICE & PASTA

とちぎの星をリゾットに ホタテのコンカッセと生ハムを添えて Top-Grade Rice "Tochigi no Hoshi" Risotto	1,800 (1,980)
コンキリエのパスタに 海老のムースを詰め込んで Stuffed conchiglie pasta with shrimp mousse	1,900 (2,090)

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

MAIN DISH

FISH

真鯛のポワレ ブール・ノワゼット 2,700 (2,970)
Pan-Seared Red Sea Bream . Beurre Noisette Style

スズキをふっくらと蒸しあげ デュクレレ風で 2,900 (3,190)
Steamed Sea Bass à la Dugléré

金目鯛を鱗焼きに ナージュ仕立て 3,000 (3,300)
Seared Alfonsino with Crispy Scales, à la Nage

MEAT

鳥取県産 大山どり 胸肉のロティ ソース・ヴァンジョーヌ 2,800 (3,080)
Chicken "Daisendori "Roast

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

牛ハラミのロティ 野菜のグリル 3,500 (3,850)
Beef Roast with Grilled Vegetables

牛頬肉の赤ワイン煮込み 3,600 (3,960)
Beef Stewed in Red Wine

仔羊背肉のロティ ソース・シャスール 3,950 (4,345)
Roasted Saddle of Lamb with Sauce Chasseur

DESSERTS

チーズケーキ

900 (990)

～フィグとタイムの香り 蜂蜜を添えて～
Cheesecake

抹茶のクリームブリュレ

900 (990)

Green Tea Crème Brûlée

フランス産 栗のモンブラン

1,100 (1,210)

Mont Blanc

ヴァローナチョコレートのガトーショコラ

1,300 (1,430)

ヘーゼルナッツのアイス

Gateau Chocolat with Hazelnut Ice Cream

