

# Menu

## 一口前菜

### オードブル

タスマニア産サーモンのスピラール林檎とくるみのサラダ 柿のヴィネグレット  
鯛のマリネとトマトのカッペリーニカラスミパウダーを添えて  
蟹と野菜のセルクル ジャがいものブリニ添えエストラゴンとジルドオマール  
真鱈と焼き茄子の瞬間スモーク ピサラディエール  
パテアンクルート (+500 円)  
鳴門金時とフォアグラのプレス ドライフルーツのアクセント (+1,000 円)

## 本日の軽いポタージュ

### 魚料理

本日のお魚のポアレ 柑橘とオリーブのソースヴェルジュのアクセント  
本日のお魚のヴァプール 蕪（かぶ）と貝類のブイヨン  
魚介とトマトのブイヤベース風 カルタファタ包み (+500 円)  
オマール海老のグリル 香草バターソース (+2,700 円)

### 肉料理

豚フィレ肉のコルドンブルー風 マスタードの香り  
仔鴨のロースト キャラメリゼしたピスタチオとくるみのクルート無花果いちじくのソースで  
若鶏と海老のバロティーヌ ローズマリーの香り  
牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース (+825 円)  
タイム香る蝦夷鹿フィレ肉のクレピネット包み赤ワインソース (+2,000 円)  
トリュフとシャンピニオンを纏った黒毛和牛フィレ肉のグラチネ マルサラの芳香 (+3,000 円)

### パン

## 本日のデザート

コーヒーまたは紅茶