

《 February 》

2月の食材

11:30～14:00(L.O.)

Fresh Tuna, White Beens, Avocado & Onion Mousse.
福井 ヨコワマグロ 白隠元 アボカド オニオン ムース添え
マーシュのサラダ バルサミコ シェリービネガーの芳香

● ●

"Fruits de Mer"
"フリュイ・ド・メール"

赤ピーマンムースババロア ビーツの香るエクラゼトマト

● ●

Today's Fish Cuisine.
特選お魚料理

● ●

Please Select the Entree
メインディッシュ(下記よりお選び下さい)

Roasted Pork, Orange Sauce.
京都 日吉町 ポーク ロース網焼き ソース オランジュ

Pork Champvallon (Baking in a Casserole of a Pork).
シャンパロン風 ポーク オニオン ポテト オープン蒸し料理
(オーダー後、焼き時間に一時間程頂戴します)

Roasted Chicken with Palmigiano Gnocchi.
御坊鶏 ロティ パルメジャーノ ニョッキ

Roasted Lamb, Gravy Sauce (Minimum 2 person).
オーストラリア 仔羊 紙包み焼き ソース ジュ
(お二人様での注文をお願い致します)

WAGYU, Foie gras and Truffle Sauce "Rossini" (+2,500JPY).
黒毛和牛フィレ肉 フォアグラスステーキ
トリュフソース "ロッシーニ" (+2,500)

● ●

Compote Strawberry with chocolat, milk ice cream.
苺のコンポート ショコラ ミルクのアイスクリーム
カルダモン パッションスープ

4,320

Weekdays Lunch

【平日のみ】ビジネスランチ 全3皿

本日の前菜 Appetizer

メインディッシュ Entree

デザート Dessert

※前菜からデザートまで1時間でお召し上がりいただけます

3,240

Menu Spécial

季節の食材の"ムニュー スペシャル"全9皿

前菜4皿 4 Appetizer

魚料理 Fish Dish

メインディッシュ Entree

デザート2皿 2 Dessert

小菓子 Petits Fours

10,800

10% Service Charge Will Be Added to Your Bill
誠に恐縮ですが、サービス料10%を頂戴いたします。

入荷状況により勝手ではございますが、料理の内容を
変更させて頂くこともございます。

Fresh Tuna, White Beens, Avocado & Onion Mousse.
福井 ヨコワマグロ 白隠元 アボカド オニオン ムース添え
マーシュのサラダ バルサミコ シェリービネガーの芳香

● ●

Local "SASHIMI", with ginger, lotus root served with bonito broth.

活け締め魚そぎ切り うるい 芽キャベツ 春菊
生姜風味蓮根もち添え 鱈の熱々スープ

● ●

"Fruits de Mer"
"フリュイ・ド・メール"
赤ピーマンムースババロア ビーツの香るエクラゼトマト

● ●

Today's Fish Cuisine.
特選お魚料理

● ●

Please Select the Entree
メインディッシュ(下記又は左記よりお選び下さい)

Venison steak with coffee & armagnac sauce.
北海道 狩猟鹿肉 網焼き
コーヒーとアルマニャックの芳香

Veal Steak, Foie gras and Truffle Sauce "Rossini"
フランス ブルターニュ産 仔牛フィレ肉
フォアグラスステーキ "ロッシーニ"

● ●

Jasmine Ice Cream, Kumquat.
ジャスミン アイスクリーム 金柑コンポート

● ●

compote strawberry with chocolat, milk ice cream.
苺のコンポート ショコラ ミルクのアイスクリーム
カルダモン パッションスープ

● ●

Petits Fours.
小菓子

6,700