

Menu A ¥2,750(税込)

-Hors-d'oeuvre【冷前菜】-

低温調理した岩手県産・鶏胸肉のエマンセ
スパイス風味のアイオリソースと共に

-Poisson / Viande【魚料理 / 肉料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Dessert【デザート】-

昔ながらのなめらかプリン 黒糖ソースと共に

-Pain 【焼きたてパン】-

本日の自家製焼きたてのパン

-Café【珈琲】-

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

A

-Poisson【魚料理】-

- 1, 本日水揚げされた鮮魚のロースト
プティボワ・ア・ラ・フランセーズ

- 2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,000 (税込 ¥1,100)

- 3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と帆立貝のポワレ
春野菜と桜海老のリゾット
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

-Viande【肉料理】-

- 1, 静岡産・美味鳥と野菜の軽い煮込み バスク風

- 2, “特選”和牛サーロインの網焼き 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Menu B ¥3,850(税込)

-Hors-d'oeuvre【冷前菜】-

厳選された鮮魚と季節野菜を本日のシェフスタイルで

-Poisson【魚料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Viande【肉料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Dessert【デザート】-

嘉山農園より朝採り苺のモンブラン 苺のクーリと共に

-Pain 【焼きたてパン】-

本日の自家製焼きたてのパン

-Café【珈琲】-

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

B

-Poisson【魚料理】-

- 1, 本日水揚げされた鮮魚のロースト
プティポワ・ア・ラ・フランセーズ
- 2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,000 (税込 ¥1,100)
- 3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と帆立貝のポワレ
春野菜と桜海老のリゾット
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

-Viande【肉料理】-

- 1, マスタードと香草の香るさがみあやせ豚のロティ
季節の旬野菜を添えて
- 2, “特選”和牛サーロインの網焼き 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Menu C ¥5,500(税込)

-Hors-d'oeuvre【冷前菜】-

厳選された鮮魚と季節野菜を本日のシェフスタイルで

Soupe【スープ】

新玉葱のグラタンスープ 2種のチーズの香り共に

-Poisson【魚料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Viande【肉料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Dessert【デザート】-

嘉山農園より朝採り苺のモンブラン 苺のクーリと共に

-Pain 【焼きたてパン】-

本日の自家製焼きたてのパン

-Café【珈琲】-

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

C

-Poisson【魚料理】-

- 1、三陸産・帆立貝と鮮魚のポワレ アスパラガスと生ハムのキュイ
ネオクラシックオランダーズソースと共に
- 2、海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,000 (税込 ¥1,100)
- 3、長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と帆立貝のポワレ
春野菜と桜海老のリゾット
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

-Viande【肉料理】-

- 1、蜂蜜とコーヒーを纏った鴨ロースのロースト
ソース・ビガラードと共に
- 2、“特選”和牛サーロインの網焼き 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)