

## 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  
プチポワ・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, 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)