

# Menu

※メインディッシュ(肉料理)をどちらか1種お選びください。

6,500yen<sup>1人前</sup>  
(税込7,020yen)

# Menu Spécial プレミアムメニュー

## Amuse アミューズ



『フォワグラの小さなテリーヌ オレンジとパッションフルーツのチャツネ添え』

まずは最初の一皿に低温で火入れたフォワグラのテリーヌです。夏でも召し上がり易いように酸味を際立たせたチャツネとピリッとした黒コショウの香りと共にどうぞ。

## Entrée 前菜



『オマール海老とフヌイユ(フェネル)のゼリー寄せ 夏野菜添え バジル風味』

オマール海老とフェネルをゼリー寄せにしました。バジルの香りが爽やかさを演出します。

## Poisson 魚料理



『アイナメと帆立貝柱のナージュ仕立て サフラン風味 アイオリ添え』

今の季節に美味しいアイナメをホタテ貝柱と共にナージュに仕立てた南フランス風の一品です

## Viande 肉料理



『和牛肉の赤ワイン煮』

和牛をシンプルに赤ワイン煮にしました。赤ワインにぴったりな一品です。

OR



『シャラン鴨胸肉のロティ ポワヴラードソース』

シャラン鴨の胸肉をローストすることにもチャレンジして頂きます。伝統的なポワヴラードソース(黒コショウ風味のソース)と共にフランス料理の醍醐味を味わっていただきます。

~ちょっと上級編!!~

【シャラン鴨胸肉のロティ】

作り方動画を見ながら、ご自宅のフライパンにてお肉を焼いて頂くお料理です。盛り付けるだけでなく、調理も楽しみたい方にオススメです!

シェフによる作り方動画付きなので、ご自宅で簡単に香り豊かなシャラン鴨をお楽しみいただけます。

## Dessert & Petit four デザート & プチフル



『ココナッツとトロピカルフルーツのムース  
ココナッツのマカロン添え』

『薔薇風味のマカロンと生キャラメル』

ココナッツのムースにマンゴー、パイナップルなどのトロピカルフルーツと共に夏らしいデザートに仕立てました。

最後のお茶菓子にマカロンと生キャラメルをご用意いたしました。勿論、すべて自家製です。