

# Menu

※前菜・メインディッシュ・デザート  
それぞれお選びください

3,500<sup>1人前</sup>yen  
(税込3,780yen)

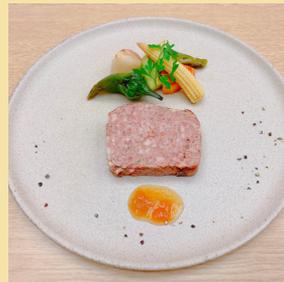
# Menu d'été 夏メニュー

## Entrée 前菜



『アナゴのリエット燻製の香り  
胡瓜のジュレと  
レフォール風味のクリーム』

軽く燻製の香りをつけたアナゴをリエット状にし、キュウリのジュレと層にしました。レフォール(西洋わさび)の香るクリームと共に召し上がりください。炙ったアナゴとキュウリのマリネが味に変化を加え、夏にはピッタリな一皿です。



『夏の焼き野菜  
(豆類、南瓜、オクラ、など)  
マリネと鴨のパテ、オレンジ風味』

鴨のコクとオレンジの爽やかな風味がアクセントになった、当店自慢のパテが遂に登場しました。様々な夏の野菜を香ばしく焼き上げマリネしたものと共に召し上がっていただきます。この機会に是非お楽しみください!!

## Plat メインディッシュ



『鰯のコンフィ タイム風味  
リースリング風味のクリームソース  
ズッキーニのフランとセミドライトマト添え』

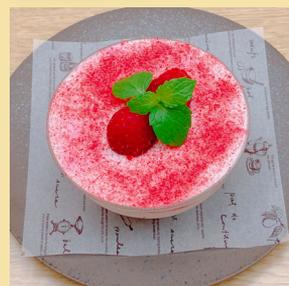
鰯を澄ましバターとタイムの香りと共に火入れしてその繊細な白身魚を上品に味わいます。付け合わせにはズッキーニの滑らかなフランとトマトロティを。酸味の効いたリースリング風味のクリームソースをたっぷり添えて。



『豚バラ肉の煮込み  
クレオール風』

チリパウダーやパプリカなど、スパイシーな風味を効かせた豚バラ肉のトマト煮込みです。フレグラ(パスタの一種)・枝豆・トウモロコシを付け合わせに添えました。夏らしいメインディッシュをお届けします。

## Dessert デザート



『ホワイトチョコレートと  
木苺のガトー』

木苺風味のホワイトチョコレートのクリームとスポンジ生地をカップの中で層にしています。木苺の酸味とホワイトチョコレートの相性の良いデザートです。



『南瓜のクレームキャラメル』

定番のクレームキャラメルに南瓜をプラスしました。お子様にも安心して召し上がりいただけます。