

## Bourgogne ブルゴーニュ

¥8,400

### Amuse

一口のお楽しみ

Starter

### Entrée

トマトのデクリネゾン

タルト仕立て

赤パプリカのムース

Tomato Déclinaison

with Tart

Red Bell Pepper Mousse

### Entrée 2°

豚足とレンズ豆のラグー

クルトンとシブレット

Pettitoes and Lentil Beans Ragout

Crouton and Chives

### Entrée 3°

鴨フォアグラのブリュレ

葡萄のマルムラード

Duck Foie Gras Brulee

Grape Marmelade

### Soupe

オニオンの冷製ポターージュ

昆布のジュレ

Onion Cold Potage

Kelp Gelee

### Poisson

カジキマグロのグリエ

ベーコンのクルート

ソース・ヴェルジュ

Grilled Marlin Tuna

Bakon Croute

with Verjuice Sauce

### Viande

葉山牛腿肉のポワレ

赤ワインソース

Sauted Hayama Beef Round

With Red Wine Sauce

### Dessert

三浦スイカのヴァシュラン

～スズカク農園さんより～

発酵麴のアイス

Watermelon Vacherin

～From Suzukaku Farm in Miura～

Koji (Rice Mault) Ice Cream

### Pain

パン

Bread

### Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

## Bonne Femme ボン ファム

¥6,200

### Amuse

一口のお楽しみ

Starter

### Entrée

トマトのデクリネゾン

タルト仕立て

赤パプリカのムース

Tomato Déclinaison

with Tart

Red Bell Pepper Mousse

### Entrée 2°

豚足とレンズ豆のラグー

クルトンとシブレット

Pettitoes and Lentil Beans Ragout

Crouton and Chives

### Soupe

オニオンの冷製ポターージュ

昆布のジュレ

Onion Cold Potage

Kelp Gelee

### Poisson

カジキマグロのグリエ

ベーコンのクルート

ソース・ヴェルジュ

Grilled Marlin Tuna

Bakon Croute

with Verjuice Sauce

### Viande

蝦夷鹿のポワレ

ジュ・ド・シュブルイユ

マンゴーのヴィネグレットとインゲン

Yezo Shika Deer Poeler

with Joue de Chevreuil

Mango Vinaigrette and Green Beans

### Dessert

三浦スイカのヴァシュラン

～スズカク農園さんより～

発酵麴のアイス

Watermelon Vacherin

～From Suzukaku Farm in Miura～

Koji (Rice Mault) Ice Cream

### Pain

パン

Bread

### Café

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

ワインなどに合わせてプラス¥1,100で追加を承れます

『チーズの盛り合わせ ハーフサイズ』

Half-size Assorted Cheese

( Additional charge 1,100yen )

メインディッシュをプラス¥3,000にてアップグレード

『黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え』

Roasted beef fillet with seasonal vegetable

( Additional charge 3,000yen )

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price