

DINEER MENU

~MENU DELICIOUS~

(常時ご用意ございます)

アミューズ

Amuse

オマール海老のテリーヌ 完熟マンゴーのソルベ

Lobster Terrine with Mango Sorbet

メインをお選び下さい
"Choice"

サバのソテー アルペールセックソース

Sauteed Mackerel with Tomato Mustard sauce

又は

鶏もも肉の赤ワイン煮込み コックオヴァン

or Red wine Chicken stew

又は

仔羊モモ肉のロースト

クレームバルサミコとジェノヴァペースト

or Roasted Lamb with Crème balsamic and Genovese basil sauce

又は

ローストビーフ【プラス 1,100 円】

or Roasted Beef 150g (+1,100yen)

又は

鴨モモ肉のコンフィ【プラス 550 円】

or Duck breast Confit (+550yen)

お好みでお選び下さい
"Choice"

季節のデザート Seasonal Dessert

又は

代官山チーズケーキ or Daikanyama Cheese cake

又は

FAVORI フレンチトースト or French Toast

~カフェチョイス~

"Cafe Choice"

コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

4,180yen

ソムリエ厳選 ワインペアリング

コースに合わせてソムリエがセレクトした 3~4 種類のワインとのマリージュをお楽しみ下さい。

3,300yen

~MENU CHEF'S~

(金土日祝日のみご用意ございます)

アミューズ

Amuse

新タマネギのポタージュ 鮑とタラバ蟹の冷製

Onion cream soup with Abalone and King crab

フォアグラノソテー 茶碗蒸し

Foie gras and Mushroom steamed egg custard

マルセイユ風 ブイヤベース

Bouillabaisse Marseille style

メインをお選び下さい
"Choice"

鴨胸肉のロースト 赤いベリーのソース

Roasted breast of duck with Berry sauce

又は

フランドル風 牛頬肉のカルボナード

or Flandorn style Beef cheek Carbonnades

又は

黒毛和牛もも肉のロティソースヴァンルージュ

or Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine Sauce

お好みでお選び下さい
"Choice"

季節のデザート Seasonal Dessert

又は

代官山チーズケーキ or Daikanyama Cheese cake

又は

FAVORI フレンチトースト or French Toast

~カフェチョイス~

"Cafe Choice"

コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

8,910yen

ソムリエ厳選 ワインペアリング

コースに合わせてソムリエがセレクトした 5 種類のワインとのマリージュをお楽しみ下さい。

5,500yen