

## MENU DE FAVORI

採れたて大地の野菜をバスケットから  
Vegetables taken from the basket

焼きナスと鶏わさのテリーヌ 無花果のヴィネグレット  
Grilled eggplant and chicken terrine, Fig vinaigrette

仔羊とフォアグラのフレンチ餃子  
Lamb and foie gras dumplings

真鯛のポワレ ソースアンティボワーズ  
又は、マルセイユ風 自家製ブイヤベース【+800円】  
Pan-fried of red snapper, Sauce antiboise  
or Bouillabaisse Marseille style

仔牛のロティ マルサラソース  
Roasted calf with marsala sauce

グアバムースとそのコンフィチュール ユーカリ香るソルベパンプル  
～コットンキャンディをのせて～

又は、FAVORI 名物のフレンチトースト  
Guava mousse and confiture, Eucalyptus flavored grapefruit sorbet  
or French toast

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

6,800yen

フロマージュ (+1,200yen)  
Cheese of the day

### MENU DE FAVORI WINE PAIRING

今月の FAVORI コースに合わせてソムリエがセレクトした  
6種類のワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。

5,500yen

## MENU DE BISTRO

採れたて大地の野菜をバスケットから  
Vegetables taken from the basket

本日の前菜  
Hors d'oeuvres of the day

真鯛のポワレ ソースアンティボワーズ  
Pan-fried of red snapper, Sauce antiboise

骨付き鶏もも肉のкокクオヴァン  
Red wine stew of chicken

グアバムースとそのコンフィチュール  
ユーカリ香るソルベパンプル  
～コットンキャンディをのせて～

又は、FAVORI 名物のフレンチトースト  
Guava mousse and confiture, Eucalyptus flavored grapefruit sorbet  
or French toast

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or tea

5,500yen

フロマージュ (+1,200yen)  
Cheese of the day

## MENU DE CHEF'S

採れたて大地の野菜をバスケットから  
Vegetables taken from the basket

たらば蟹と鮑の冷製  
Crab "TARABA" and abalone

フォアグラのソティ  
果実のキャラメリゼを添えて  
Foie gras saute with Caramelized fruit

マルセイユ風 自家製ブイヤベース  
Bouillabaisse Marseille style

黒毛和牛モモ肉のロティ 赤ワインソース  
又は、牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
又は、鴨胸肉のロティ ベリーソース

Beef roast, Red wine sauce  
or Beef Cheek Simmered in Red Wine  
or Roasted breast of duck. Berry sauce

グアバムースとそのコンフィチュール  
ユーカリ香るソルベパンプル  
～コットンキャンディをのせて～

又は、FAVORI 名物のフレンチトースト  
Guava mousse and confiture, Eucalyptus flavored grapefruit sorbet  
or French toast

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or tea

8,800yen

フロマージュ (+1,200yen)  
Cheese of the day

### MENU DE CHEF'S WINE PAIRING

今月の CHEF'S コースに合わせてソムリエがセレクトした  
6種類のワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。

6,500yen

## Plats recommandes "staub" おすすめストウブ料理

(お一人様あたり)  
(Prix par personne)

旬野菜のFAVORI風蒸焼サラダ (2名様より) —————	900yen
FAVORI Salade	
マルセイユ風 自家製ブイヤベース (2名様より) —————	2,200yen
Bouillabaisse Marseille style	
湘南みやじ豚のロティ 季節野菜の蒸焼き (2名様より) —————	1,900yen
Roasted "MIYAJI" Pork with Steamed seasonal vegetables	
骨付き鶏もも肉のコックオヴァン (2名様より) —————	1,600yen
Red wine stew of chicken	

## Entrée froide 冷前菜

本日の前菜盛合せ (2名様より) —————	1,200yen
Hors d'oeuvres of the day	
フォアグラのクレームブリュレと季節の果実 —————	700yen
Creme brulee de foie gras with Fruit of the season	
シャルキュトリーの盛り合わせ —————	1,200yen
Assorted charcuterie	
たらば蟹と鮑の冷製 —————	1,600yen
Crab "TARABA" and abalone	

## Entrée chaude 温前菜

仔羊とフォアグラのフレンチ餃子 —————	1,300yen
Lamb and foie gras dumplings	
フォアグラのソティ 果実のキャラメリゼを添えて —————	1,800yen
Foie gras saute with Caramelized fruit	
オマール海老のロティ —————	1,800yen
Lobster Roast	

## Fish dish 魚料理

真鯛のポワレ ソースアンティボワーズ —————	1,700yen
Pan-fried of red snapper, Sauce antiboise	

## Meat dish 肉料理

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み —————	1,800yen
Beef Check Simmered in Red Wine	
鴨胸肉のロティ ベリーソース —————	2,100yen
Roasted breast of duck. Berry sauce	
仔牛のロティ マルサラソース —————	2,100yen
Roasted calf with marsala sauce	
黒毛和牛モモ肉のロティ ソースヴァンルージュ —————	3,200yen
Boeuf roast.Red wine sauce	

## Fromage チーズ

本日のチーズ盛合せ —————	1,400yen
Cheese of the day	

アラカルトメニューご注文のお客様にはパンを 300 円でご提供させていただきます。  
また、ディナータイムはお会計総額より 10% のサービス料を頂戴いたします。予めご了承くださいませ。

メニューは全て税込み表記となります。

テイクアウトできます。別紙にてメニュー有り