

Plats recommandes "staub" おすすめストウブ料理

〈お一人様あたり〉
〈Prix par personne〉

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

Entrée froide 冷前菜

Hors d'oeuvres of the day	1,200yen
本日の前菜盛合せ (2名様より)	
white trevally and melon Wrapped in raw ham	700yen
フォアグラのクレームブリュレと季節の果実	
Marinated salmon with Lime jelly	1,100yen
シマアジとメロンを使った生ハムのファルス トマトコンソメと共に	
Crab "TARABA" and abalone	1,600yen
たらば蟹と鮑の冷製	

Entrée chaude 温前菜

Poiret of scallops Green soybeans velouté and Perennial Wall-Rocket souce	1,300yen
ホタテのポワレ 枝豆のブルーテとセルバチコのソース	
Pan-fried foie gras,Balsamic source	1,800yen
フォアグラのポアレ アグリユムとパンベルデュ バルサミソース	
Lobster Roast	1,800yen
オマール海老のロティ	

Fish dish 魚料理

Hairtail of Bamboo charcoal bread crumbs Of fromage blanc Vinaigrette	1,700yen
太刀魚の竹炭パン粉焼き フロマージュブランのピネグレット	

Meat dish 肉料理

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

Fromage チーズ

Cheese of the day	1,400yen
本日のチーズ盛合せ	