

## MENU DE FAVORI

Vegetables taken from the basket

採れたて大地の野菜をバスケットから

Corn mousse with Crab and corn salad

トウモロコシのムース 蟹とトウモロコシのサラダ仕立て

Scallops in butter saute Provencal style

ホタテのプロヴァンスバターソース ケークサレとともに

ISAKI poele with Verjuice source  
or Bouillabaisse Marseille style

イサキのポアレ グレープシードオイルとシトロンのソースヴェルジュ 又は、  
マルセイユ風 自家製ブイヤベース【+800円】

Stuff the vol-au-vent with Blanquette of veal

ポローバンに詰めた仔牛のブランケット

Lime flavored vanilla ice cream and Mango Granite  
or French toast

シトロンのヴェールシャンティバニージュ マンゴーのグラニテ  
又は、FAVORI名物のフレンチトースト【+500円】

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

6,800yen

Cheese of the day  
フロマージュ(+1,200yen)

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。

4,000yen

## MENU DE BISTRO

Vegetables taken from the basket

採れたて大地の野菜をバスケットから

Hors d'oeuvres of the day

本日の前菜

ISAKI poele with Verjuice source

イサキのポアレ グレープシードオイルとシトロンのソースヴェルジュ

Boiled chicken red wine

骨付き鶏もも肉のコックオヴァン 赤ワイン煮込み

Plate of Desserts  
or French toast

デザートプレート又は、  
FAVORI名物のフレンチトースト【+500円】

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

5,500yen

Cheese of the day  
フロマージュ(+1,200yen)

## MENU DE CHEF'S

Vegetables taken from the basket

採れたて大地の野菜をバスケットから

Crab "TARABA" and abalone

たらば蟹と鮑の冷製

Pan-fried foie gras, Balsamic source

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

Bouillabaisse Marseille style

マルセイユ風 自家製ブイヤベース

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

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

Vanilla ice cream inside macarons  
or French toast

マカロンサンドグラスバニージュ又は、  
FAVORI名物のフレンチトースト【+500円】

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

8,800yen

Cheese of the day  
フロマージュ(+1,200yen)

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。

4,000yen