

## 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

マグロとワカモレ、水ナスのタルタル 唐辛子の燻製  
Tuna and Avocado and Water eggplant Tartare with Smoked pepper

鶏胸肉とエビのバロティーヌ セルバチコのピューレ  
Shrimp and Chicken Barotine Ballottine with sauce Perennial Wall-Rocket

太刀魚のグリエ 枝豆とフィユタージュ ミルフィーユ風  
又は、マルセイユ風 自家製ブイヤベース【+800円】  
Scabbard fish Grilled with Green soybeans and feuilletage  
or Bouillabaisse Marseille style

牛ホホ肉のカルボナードフラマンド～ベルギービールの煮込み～  
Carbonade flamande of Beef cheek meat with Belgian beer

ソルベアナナス プレザーブスタイル～ココナッツムースとライムの泡で～  
Pineapple Sorbet with Coconut mousse and Lime foam

FAVORI 名物のフレンチトースト  
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。

4,000yen

## 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

太刀魚のグリエ 枝豆とフィユタージュ ミルフィーユ風  
Scabbard fish Grilled with Green soybeans and feuilletage

骨付き鶏もも肉のcock o'vian  
赤ワイン煮込み  
Boiled chicken red wine

ソルベアナナス プレザーブスタイル  
～ココナッツムースとライムの泡で～  
Pineapple Sorbet with Coconut mousse and Lime foam

FAVORI 名物のフレンチトースト  
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 Check Simmered in Red Wine  
or Roasted breast of duck. Berry sauce

ソルベアナナス プレザーブスタイル～ココナッツムースとライムの泡で～  
Pineapple Sorbet with Coconut mousse and Lime foam

FAVORI 名物のフレンチトースト  
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。

4,000yen

## 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 ~ブルーチーズのソース~ (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  
Roast de "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 ————— 1,600yen  
Assorted charcuterie
- たらば蟹と鮑の冷製 ————— 1,600yen  
Crab "TARABA" and abalone

## Entrée chaude 温前菜

- 鶏胸肉とエビのバロティーヌ セルバチコのピューレ ————— 1,300yen  
Shrimp and Chicken Barotine Ballottine with sauce Perennial Wall-Rocket
- 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

- 太刀魚のグリユ 枝豆とフィユタージュ ミルフィーユ風 ————— 1,700yen  
Scabbard fish Grilled with Green soybeans and feuilletage

## 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
- 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。