

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

新玉葱のブランマンジェ ウニとトマトジュレと共に
New Onion's Blancmange with sea urchin and Tomato jelly

つぶ貝と春野菜のエスカルゴバター
Spinach and spring vegetables cook together Escargot butter

金目鯛とハマグリのヴァプール アオサのソース
又は、マルセイユ風 自家製ブイヤベース【+800円】
Steam of the Red snapper with clam and Sea lettuce source
or Bouillabaisse Marseille style

ナヴァランダニョー プランタニエール風
Lamb and turnip of the tomato cook together

シャンパンムース、ルバーブとイチゴのソルベ そのコフィチュール
又は、FAVORI 名物のフレンチトースト【+500円】
Mousse of champagne ,Rhubarb and strawberry sherbet
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。

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

金目鯛とハマグリのヴァプール アオサのソース
Steam of the Red snapper with clam and Sea lettuce

骨付き鶏もも肉のcockオヴァン
赤ワイン煮込み
Boiled chicken red wine

桜のグラスとフリユイルージュ
エルダーフラワーのジュレを添えて
又は、FAVORI 名物のフレンチトースト【+500円】
Cherry Blossoms ice cream and red fruits with Elder Flower jelly
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

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

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	
新玉葱のブランマンジェ ウニとトマトジュレと共に	1,100yen
New Onion's Blancmange with sea urchin and Tomato jelly	
たらば蟹と鮑の冷製	1,600yen
Crab "TARABA" and abalone	

Entrée chaude 温前菜

つぶ貝と春野菜のエスカルゴバター	1,300yen
Spinach and spring vegetables cook together Escargot butter	
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

金目鯛とハマグリ of ヴァプール アオサのソース	1,700yen
Steam of the Red snapper with clam and Sea lettuce source	

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	