

## 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

サーモンと焼き茄子のテリーヌ キノコのギリシャ風を添えて  
Terrine with salmon and roasted eggplant

ウズラのソテー 山形県産山ブドウのマスタードソース  
Saute of quail with Crimson glory vine and mustard

イトヨリのポワレ トランペット茸のリゾット ナージュ仕立て  
又は、マルセイユ風 自家製ブイヤベース【+800円】  
Pan-fried Nemipterus virgatus with Risotto of trumpet mushroom  
or Bouillabaisse Marseille style

湘南みやじ豚バラ肉のブレゼ ブドウの葉包み  
Braised of MIYJI pork belly Grape leaf wrapper

栗とウイスキー、カシスのトリロジー ショコラのコンポジション  
又は、FAVORI 名物のフレンチトースト【+500円】  
Chestnut and whiskey, Cassis's trilogy, Chocolat Composition  
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

イトヨリのポワレ  
トランペット茸のリゾット ナージュ仕立て  
Pan-fried Nemipterus virgatus with Risotto of trumpet mushroom

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

柚子、ほうじ茶の香りをいくつかの表現で  
又は、FAVORI 名物のフレンチトースト【+500円】  
In a few expressions the scent of yuzu and hojicha  
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

フォアグラのソテー  
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

黒胡椒のマカロンとグラスキャラメル  
～洋梨のキャラメリゼを添えて～  
又は、FAVORI 名物のフレンチトースト【+500円】  
Caramel ice cream inside macarons  
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