

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

帆立と野菜のテリーヌ ジュドクリュスタッセ
Terrine of scallops and vegetables sauce crustaces

鴨のコンフィのラビオリ ガルビュール風
Ravioli of the duck's confit Garbure style

的鯛のポワレ ゴボウとバルサミコのヴルーテ
又は、マルセイユ風 自家製ブイヤベース【+800円】
Pan-fried of sea bream with Velouté sauce of Burdock and balsamic
or Bouillabaisse Marseille style

鹿肉のトゥルト ソースグランヴヌール
Pic of deer meat with Grand Veneur sauce

紅玉リンゴのキャラメリゼ グラスヴァニニューを添えて
Ruby apple caramelized with Vanilla Ice

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

的鯛のポワレ ゴボウとバルサミコのヴルーテ
Pan-fried of sea bream with Velouté sauce of Burdock and balsamic

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

紅玉リンゴのキャラメリゼ
グラスヴァニニューを添えて
Ruby apple caramelized with Vanilla Ice

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 Cheek Simmered in Red Wine
or Roasted breast of duck. Berry sauce

紅玉リンゴのキャラメリゼ グラスヴァニニューを添えて
Ruby apple caramelized with Vanilla Ice

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 (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

鴨のコンフィのラビオリ ガルビュール風 —————	1,300yen
Ravioli of the duck's confit Garbure style	
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

的鯛のポワレ ゴボウとバルサミコのヴェルデー —————	1,700yen
Pan-fried of sea bream with Velouté sauce of Burdock and balsamic	

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。