

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

本日の前菜
Hors d'oeuvres of the day

ズワイガニのクラブケーキ バジルのアイオリソース
Snow crab cake with Aioli of basil

イサキのポワレ 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】
Pan-fried of the threeline grunt with Verjuice source
or Bouillabaisse Marseille style

仔牛ロースロティ そのジュとトンカ豆のクリーム
Roasted calf roast with fond de veau and cumaru cream

本日のパティシエインスピレーションデザート
Today's dessert

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

イサキのポワレ ソースヴェルジュ
Pan-fried of the threeline grunt with Verjuice source

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

本日のパティシエインスピレーションデザート
Today's dessert

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

本日のパティシエインスピレーションデザート
Today's dessert

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

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

- ズワイガニのクラブケーキ バジルのアイオリソース ————— 1,300yen
Snow crab cake with Aioli of basil
- 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

- イサキのポワレ ソースヴェルジュ ————— 1,700yen
Pan-fried of the threeline grunt with Verjuice 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 ソースヴァンルーージュ ————— 3,200yen
Bocuf roast.Red wine sauce

Fromage チーズ

- 本日のチーズ盛合せ ————— 1,400yen
Cheese of the day