

プリフィックスコース

PRIX FIXE COURSE

¥10,120~

オードブル・スープ・メインディッシュ(秋の味覚セクション、魚料理・肉料理、シェフのおすすめ、受け継がれた味、サンドウィッチ)・デザートからそれぞれ 1 品をお選びください

Please choose one item for each course: HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH (AUTUMN SELECTION, FISH・MEAT, CHEF'S RECOMMEND, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES) and DESSERT

食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea

●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

オードブル／HORS-D’OEUVRE

|                                                                |          |
|----------------------------------------------------------------|----------|
| 秋の味覚セクション/AUTUMN SELECTION                                     |          |
| 栗・きのこ・小芋の温かいコンテチーズのテリーヌ                                        | ¥3,921   |
| Hot terrine of comté with chestnuts, mushroom and small potato | ●+¥1,012 |
| 炙りビン長鮪とアーティチョークのニース風サラダ                                        | ¥3,289   |
| Nicoise salad of broiled tuna and artichoke                    | ●+¥379   |
| エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風                                          | ¥2,909   |
| Escargots Burgundy-style                                       |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                           |          |
| クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ                                          | ¥2,909   |
| Spicy salad with walnuts and soy meat                          |          |
| 蝦夷鮑、ビン長鮪、サーモン、海老のマリネ キャビア添え                                    | ¥3,921   |
| Marinated Ezo abalone, tuna, salmon, and shrimp with caviar    | ●+¥1,012 |
| ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ                                      | ¥2,909   |
| Caesar salad with dry cured ham and shrimps                    |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                           |          |
| 彩り野菜のサラダ                                                       | ¥1,897   |
| Salad with lemon vinaigrette                                   |          |
| サーモンのマリネ いくらとともに                                               | ¥2,909   |
| Marinated salmon with salmon roe                               |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                           |          |
| ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ                                     | ¥2,530   |
| Galette of potato and zucchini with dip of avocado             |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                           |          |
| 本日の青菜 または きのこのソテー                                              | ¥2,403   |
| Sautéed green vegetables or mixed mushrooms of the day         |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                           |          |
| シェフおすすめ 温野菜のココット料理                                             | ¥2,530   |
| Steamed vegetables chef’s-style STAUB cocotte                  |          |
| スープ／SOUP                                                       |          |
| りんごの冷製スープ シナモン風味のエスプーマ                                         | ¥2,403   |
| Chilled apple soup topped cinnamon flavored espuma             | ●+¥506   |
| 本日のポタージュ                                                       | ¥1,707   |
| Soup of the day                                                |          |
| きのこ銀杏入りコンソメスープ                                                 | ¥1,897   |
| Consommé soup with mushroom and ginkgo                         |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                           |          |
| 野菜のブイヨンスープ                                                     | ¥1,707   |
| Vegetable soup                                                 |          |

秋の味覚セクション／AUTUMN SELECTION

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| 秋刀魚ミルフィーユ仕立て胡麻風味の赤ワインソース                                        | ¥4,680 |
| Pacific saury Mille-feuille with sesame flavored red wine sauce |        |
| 骨付き子羊のグリル 栗と小芋のローストを添えて                                         | ¥6,451 |
| Grilled lamb with roasted chestnuts and small potato            | ●+¥885 |
| フォアグラと九条ネギのココットごはん                                              | ¥4,807 |
| Cocotte rice of foie gras and Kujo green onion                  |        |
| 秋刀魚と栗のココットごはん                                                   | ¥4,554 |
| Cocotte rice of pacific saury and chestnuts                     |        |
| 栗とベーコン、ゴルゴンゾーラの Pasta                                           | ¥3,668 |
| Gorgonzola pasta with chestnuts and bacon                       |        |

魚料理・肉料理／FISH・MEAT

|                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------|----------|
| 本日の魚料理 シェフのスタイル                                              | ¥4,174   |
| Fish of the day chef’s-style                                 |          |
| 舌平目のムニエル グルノーブル風                                             | ¥4,807   |
| Sole meunière Grenoble-style                                 |          |
| オマール海老の Pasta アメリケーヌソース (リングイネ)                              | ¥6,578   |
| Homard pasta with Américaine sauce (linguine)                | ●+¥1,012 |
| 黒鮑のグリル                                                       | ¥13,915  |
| Grilled abalone                                              | ●+¥7,590 |
| 萬幻豚ロース肉のグリル                                                  | ¥4,275   |
| Grilled Mangenton pork                                       |          |
| 雛鳥のハーフチキングリル                                                 | ¥4,301   |
| Grilled half chicken                                         |          |
| 国産牛100％ハンバーグ きのこと入りデミグラスソース                                  | ¥4,680   |
| Japanese beef hamburger steak with mushroom demi-glace sauce |          |
| ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル                                       | ¥6,388   |
| Grilled New Zealand aged beef                                | ●+¥822   |
| 国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター                                    | ¥7,210   |
| Grilled Japanese beef sirloin Café de Paris-style            | ●+¥1,518 |
| 国産牛フィレのグリル                                                   | ¥7,210   |
| Grilled Japanese beef fillet                                 | ●+¥1,518 |
| アメリカ産 T-ボーンステーキ                                              | ¥7,463   |
| Grilled American T-bone steak                                | ●+¥1,771 |
| 国産牛のシチュー ブルゴーニュ風                                             | ¥5,566   |
| Japanese beef stew Burgundy-style                            |          |

シェフのおすすめ／CHEF’S RECOMMEND

|                                                                  |          |
|------------------------------------------------------------------|----------|
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                             |          |
| ヴィーガンバーガー                                                        | ¥3,795   |
| Vegan burger                                                     |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                             |          |
| ベジタブルボロネーゼ                                                       | ¥3,542   |
| Vegetable Bolognese                                              |          |
| ヴィーガンメニュー/Vegan menu                                             |          |
| ベジタブルカレー                                                         | ¥4,174   |
| Vegetable curry                                                  |          |
| 金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト                                             | ¥5,692   |
| Bouillabaisse with garlic toast                                  |          |
| 国産牛のローストビーフ カッティングサービス                                           | ¥8,981   |
| Roast Japanese beef with gravy sauce, horseradish and vegetables | ●+¥3,162 |

受け継がれた味／MY DEAR OLD MENU

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| 排骨拉麵 (バーコーメン) Chinese noodles Pakomen                         | ¥3,668 |
| インドネシア風フライドライス (ナシゴレン) Nasi goreng                            | ¥3,352 |
| 国産牛ハンバーガー Japanese beef hamburger                             | ¥3,795 |
| 国産牛チーズバーガー (グリエール, チェダー または モッツァレラ)                           | ¥4,301 |
| Japanese beef cheeseburger (gruyère, cheddar or mozzarella)   |        |
| スパゲッティ ナポリタン Spaghetti Napolitan                              | ¥3,352 |
| オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce              | ¥3,352 |
| 海老・蟹・じゃこと きこの和風ピラフ                                            | ¥3,352 |
| Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style                      |        |
| カレーライス (シュリンプ または チキン)                                        | ¥3,542 |
| Shrimp / Chicken curry with rice                              |        |
| カレーライス (国産牛) Japanese beef curry with rice                    | ¥4,174 |
| チキンバスケット                                                      | ¥4,427 |
| Deep-fried chicken in the basket                              |        |
| サンドウィッチ／SANDWICHES                                            |        |
| マリネサーモン、グリエールチーズのライブレッドサンドウィッチ                                | ¥3,162 |
| Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyère cheese   |        |
| アメリカンクラブハウスサンドウィッチ                                            | ¥3,415 |
| American clubhouse sandwich                                   |        |
| ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ                                 | ¥4,427 |
| Roast beef rye bread sandwich with wasabi-flavored mayonnaise |        |

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております  
\*Please inform our staff if you have any food allergies. \*Menu items may change according to ingredient availability. \*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.