~ à la carte ~

	テーブルチャージ			200円
	オードブル9点盛り オードブル5点盛り オードブル3点盛り			2200円 1650円 1100円
	お刺身サラダ	ハーフ	1650円	2750円
	渡り蟹のトマトクリームパスタ			1320円
	おまかせパスタ(裏面に記載)			1320円~
	本日のお魚料理(裏面に記載)	ハーフ	1430円~	2530円~
t	鮑のガーリックステーキ			3850円
	本日のお肉料理			2530円~
	鴨のもも肉のコンフィ			2200円
	牛頬肉の赤ワイン煮込み			3080円
	仔羊のロースト(2本)			3080円
	和牛のステーキ(80g) (ガーリックライス or 野菜の盛り合わせ)			4400円
	本日のデザート盛り合わせ(裏面に記			
	自家製アイス or 自家製シャーベット			550円
	季節のケーキ			550円
	パン(1つ)			100円
	珈琲・紅茶・ハーブティー			500円









別途サービス料を頂戴いたします。(10%)

~ à la carte ~

	有機野菜のピクルス まずは美味しいピクルスの盛り合わせ。箸休めにも。	550円
*	白子のムニエル プロヴァンサルソース	2200円
	和牛ハンバーグのフェットチーネ(パスタ) ハンバーグを崩しながら追いチーズ・追いソースで是非	2000円
	トマトのアラビアータ 少しピリ辛なパスタ	1320円
	ペペロンチー/ シンプル イズ ベスト	1320円
	フルーツトマトのパスタ	1650円
*	雲丹と白子のグラタン	2900円
*	鮮魚のポワレ ブールブランソース	2650円
	フォアグラのソテー ジャガイモのピューレ トリュフ香るソース。	1650円
	魚介のブイヤベース	2650円
	オマール海老のパイ包み焼き (40分程お時間を頂きます。2人前)	4000円
	牛タンのシチュー	3300円
	ハンガリー産鴨肉 グランブヌールソース	3300円
*	月光百合根のテリーヌ特濃ミルクアイス添え ピスタチオのフィナンシェとアイスクリーム バスクチーズケーキとフランボワースソルベ 濃厚なテリーヌ・ド・ショコラとアイスの盛り合わせ	1100円 880円 880円 880円