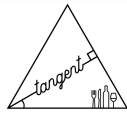


Grand menu



## Grand menu

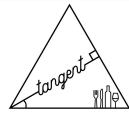
	full	1/2
白レバーのクリーミーパテ	1200(1320)	
パテドカンパーニュ	1800(1980)	1350(1485)
フォアグラチェリーとブリオッシュ		1800(1980)
三浦半島直送野菜のサラダ仕立て	1800(1980)	1350(1485)
島根直送神経締めヒラマサのマリネ、その日のスタイルで	2400(2640)	1800(1980)
トウモロコシのムースとウニのコンソメジュレ寄せ		1200(1320)
岩牡蠣と海の幸のサラダ、貝のエキスのジュレ		1600(1760)
サラダシェーブルシヨ- (焼きチーズとベーコンのサラダ)	2200(2420)	1650(1815)
花悠仔豚のフロマージュドテット、クルスティアン	2200(2420)	1650(1815)
燻製イワシと茄子のジャガイモクレープ包み焼き	2400(2640)	1800(1980)
”スペシャリテ” ブーダンノワールのアップルパイ	2800(3080)	
ラタトゥイユを詰めたヤリイカのロースト	2200(2420)	
穴子とホタテのフリット、スパイス風味	3200(3520)	
トウモロコシとサマートリュフのリゾット	3200(3520)	

ランチ/ディナー共にチャージ代として、お1人様¥800(¥880)頂戴いたします。  
またワンドリンク制とさせていただきます。

Wi-Fi 



SSID:TP-Link\_ACD8  
パスワード:17185493



## Grand menu

full

1/2

### -POISSON-

その日のおすすめ鮮魚をお任せのスタイルで	3800(4180)	2850(3135)
スズキとホタテのパイ包み焼き	4500(4950)	

### -VIANDE-

霧島黒豚肩ロースのグリル、シェリービネガーソース	3800(4120)	2850(3135)
国産鶏とフォアグラのジャンボネット(モモ肉の詰め物)	4200(4620)	
仔羊のロースト、ローズマリー風味	5000(5500)	3750(4125)
カスレ (鴨のコンフィ、豚肉のコンフィ、ソーセージ、白いんげん豆の煮込み)	5000(5500)	
牛ヒレ肉とフォアグラのロッシェニ風	6000(6600)	4500(4950)

### -DESERT-

DICE CAKE プレミアムチーズケーキ		600(660)
柑橘類のジュレ、ヴェルヴェンヌ風味、マンゴーのソルベ添え		1000(1100)
ホワイトアスパラのババロアとカマルグの塩アイス		1200(1320)

ランチ/ディナー共にチャージ代として、お1人様¥800(¥880)頂戴いたします。  
またワンドリンク制とさせていただきます。

Wi-Fi 



SSID:TP-Link\_ACD8  
パスワード:17185493