

Menu Dinner

初めのピンチョス
Starter pintxos

アミューズブーシュ
Amuse-bouche

A. オードヴル

Entrées froides

春野菜のサラダ 季節の貝を添えて
Seasonal vegetable and shellfish salad

瀬戸内魚介のテリーヌ ブイヤベース風味
Setouchi seafood terrine in Bouillabaisse style

島根県産石見鴨とフォアグラのパテアンクルート
Shimane Iwami duck and foie gras pâté en croûte

B. 温かいオードヴル

Entrées chaudes

足赤海老のリゾット 落の薑のフリット添え
Tiger prawn risotto with fried butterbur sprouts

フランス産ホワイトアスパラガスの温製サラダ
Warm salad of French white asparagus

フォアグラのポワレ タケノコ添え
Pan-seared foie gras served with bamboo shoots

C. お魚料理

Le poisson

本日入荷の鮮魚料理
Today's fresh fish

山口県産黒アワビとフォアグラのパイ包み焼き ソースポルト (2人前) (+¥4,000)
Baked Yamaguchi black abalone and foie gras in pastry with Port wine sauce

山口県産黒アワビの海藻蒸し ショウガ風味 (+¥2,000)
Seaweed-steamed Yamaguchi black abalone with ginger flavor

D. お肉料理

Le Viande

フランス産仔羊のペルシャード ナヴァランソース
French lamb persillade with Navarin sauce

島根県産石見鴨のロースト ソースモリユ
Roasted Shimane Iwami duck with Morel Mushroom sauce

フランスバスク産マネッシュ豚のバロティーヌ
Braised Manech Pork 'Ballotine' from Basque, France

神石牛フィレ肉のステーキ 自家製牛生ハムのアクセント 赤ワインソース (+¥2,000)
Jinseki beef fillet steak with accent of homemade cured ham and red wine sauce

小さなデザート

Small Dessert

デザート

Dessert

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Coffee, Tea, or Herbal Tea

3品のコース A,B,CまたはA,B,D ¥15,000
A,B,C or A,B,D

4品のコース A,B,C,D ¥18,000
A,B,C and D

税・サービス料込
Tax and service charge included