

## <メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

真鯛のオーブン焼き トマトのマーマレード サフランソース

*Oven roasted cod fish, tomato and saffron cream sauce*

★★海の幸のブイヤベース風 甲殻類ソース

*Bouillabaisse, crustacea sauce*

岩手県産岩中豚ロース肉と香味野菜のソテー

*Sauteed "IWACHU" pork loin and aromatic vegetables*

本日のメインディッシュ（スタッフにお尋ねください）

*Main course of the day (please ask staff)*

(+¥1,000)★★“モントーバン風”カスレ

仔羊、鴨、ローストポーク、白金豚のソーセージと白いんげん豆のトマト風煮込み

(+¥1,000) “Cassoulet”

*Lamb, duck leg, roasted pork, sausage, white kidney beans with tomato sauce*

(+¥2,000/お一人さま) 本日の肉料理盛り合わせプレート ※2名さまからのご注文となります

(+¥2,000/per person) Assorted meat plate of the day ※for 2 persons~

(+¥4,000)★★和牛フィレ肉のステーキ(90g) プティサラダ添え

(+¥4,000)Japanese “WAGYU” beef fillet steak (90g), petit salad

価格には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。メニューは天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions.