

<メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

真鱈のオーブン焼き 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.