

## <メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

★★印は当店のスペシャルメニューです★★mark is signature dishes

真鯛のポワレ ハーブ香るオリーブオイルソース

*Sauteed sea bream, herbs olive oil sauce*

★★海の幸のブイヤベース風 甲殻類ソース

★★*Bouillabaisse, crustacea sauce*

詰め物をした大山鶏のバローティース 香味野菜のブレゼと焼き上げたジュのソース

*Stuffed chicken leg, braised aromatic vegetables, cooking juice sauce*

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)★★“モンターバン風”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)

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

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.