

m e n u

冷菜

本日のパテ ~栗豚,アプリコット,フォアグラ~ 1,500

天然ブリのカルパッチョ 赤玉葱のマリネ添え 1,800

鶏白レバーのムース 蜂蜜添え 850

プロシュート S 800・L 1,100

オリーブのマリネ 600

本日の前菜盛り合わせ 1,600

ドライフルーツ クリームチーズ ピスタチオのメリメロ 950

仏産 キャビア ~ブリオッシュ添え~ 4,950

お野菜

静岡県産 ジャンボマッシュルームとシラス
有機リーフのシーザーサラダ 1,600

本日の野菜総菜盛り合わせサラダ 1,500

~ キャロットラペ 紫キャベツのマリネ ラタトゥイユ 蕪のマヨネーズ和え
アンチョビブロッコリー 菜の花のニンニク和え ~

パン

米粉のプチパン 1ヶ 200

全粒粉クラッカー 6枚 150

表示価格は全て税込価格です。アミューズ代金として600円頂戴しております。

温菜

鴨コンフィと豚肉 白インゲン豆のカスレ S 1,500・M 2,500

※提供までに時間が掛かる場合がございます。

ホタルイカとスナップエンドウのジェノバ ポテトニョッキ 1,600

つぶ貝と香味野菜のハーブバターオーブン焼き 1,950

フレッシュグリーンピースの煮込みと

トリュフのスクランブルエッグ 1,300

メイン

米国 牛ハラミ ~フォアグラのポワレとペリゲーソース~ 4,800

三重 松阪ポーク ~モリーユ茸のクリームソース~ 4,000

豪州 仔羊 ~ハーブと仔羊のジュ 軽い燻製~ 4,200

岩手 鴨胸肉 ~赤ワインソース~ 3,500

※メイン料理は提供までに最大30分程度掛かる場合がございます。

パン

米粉のプチパン 1ヶ 200

全粒粉クラッカー 6枚 150

フロマージュ

～ 神楽坂「アルパーージュ」～

熟成チーズ3種盛り合わせ 1,600

食後酒 各種 900～

デザート

ティラミス 1,000

コーヒー 700

エスプレッソ シングル 500

エスプレッソ ダブル 800

ダージリンティー 800

ハーブティー 800

WINE

遠藤利三郎商店

表示価格は全て税込価格です。アミューズ代金として600円頂戴しております。