



Dinner Menu

ープリフィックスディナーコースー
PRIX FIXE DINNER COURSE
< 17:30 ~ 23:00 Last Order 21:30 >

¥5,800

アミューズ Amuse

本日の燻製料理
Today's Smoked Dish

前菜 Appetizer

右記よりお一つお選び下さい。
Please choose one from the following right.

メインディッシュ Main Dishes

右記よりお一つお選び下さい。
Please choose one from the following right.

デザート Dessert

右記よりお一つお選び下さい。
Please choose one from the following right.

プティフル Petit Four

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

前菜 Appetizer

信州サーモンのコンフィ 春の訪れ
Springtime Shinshu Salmon Confit
ホワイトアスパラガスと生ハム 空豆のソース
White Asparagus and Prosciutto with Broad Bean Sauce
桜エビと春野菜のサラダ
akura Shrimp and Spring Vegetable Salad
新玉ねぎのクリームスープ TOKYO X の自家製ハムを添えて
Cream of New-Harvest Onion Soup
served with Home-Made "TOKYO X" Ham (Branded Pork from Tokyo)
グリーンアスパラガスと蛤 サフランリゾットをトマトソースで
Green Asparagus, Clam, and Saffron Risotto with Tomato Sauce

メインディッシュ Main Dishes

信州サーモンのヴァプール ヴァンブランソース 桜風味
Shinshu Salmon Steamed with Cherry Blossom Flavored White Wine Sauce
フリカッセ・ド・プーレ 春野菜を添えて
Chicken Fricassée, served with Spring Vegetables
国産豚 "TOKYO X" を本日の調理法で
Today's Main Dish of "TOKYO X" (Branded Pork from Tokyo)
仔牛のローストトリ・ド・ヴォー マティニョンソース (+¥700)
Roast Veal and Sweetbreads with Matignon Sauce
国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+¥1,800)
Chef's Special ~ Baked Pie Wrapped Beef Fillet(Domestic Cattle) ~

デザート Dessert

桜のモンブランと抹茶のアイスクリーム
Cherry Blossom Mont Blanc, served with Matcha Ice Cream
空豆のクレームブリュレと桜のアイスクリーム
Broad Bean Crème Brûlée, served with Cherry Blossom Ice Cream
抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリームを添えて
Matcha Chocolate Terrine, served with Roasted Green Tea Ice Cream
プティガトー Petit Gateau

A la carte アラカルト

タパス Tapas

日替わりブルスケッタ Today's Bruschetta	¥600
生ハム Raw ham Slices	¥800
スモークサーモン Smoked Salmon	¥600
2種のオリーブマリネ Marinated Olives	¥600
カラフルトマトのサラダ Salad with Colorful Tomatoes	¥700
パテ・ド・カンパーニュ French Country-Style Pate	¥700
フライドポテト Deep-Fried potatoes	¥600

前菜 Appetizer

おまかせ前菜盛り合わせ Assorted Appetizer	¥1,000
ホワイトアスパラガスと生ハム 空豆のソース White Asparagus and Prosciutto with Broad Bean Sauce	¥1,400
信州サーモンのコンフィ 春の訪れ Springtime Shinshu Salmon Confit	¥1,500
グリーンアスパラガスと蛤 サフランリゾットをトマトソースで Green Asparagus, Clam, and Saffron Risotto with Tomato Sauce	¥1,400
ムール貝の白ワイン蒸し Mussels Steamed with White Wine	¥1,400

スープ Soup

新玉ねぎのクリームスープ TOKYO X の自家製ハムを添えて Cream of New-Harvest Onion Soup served with Home-Made "TOKYO X" Ham (Branded Pork from Tokyo)	¥1,400
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,000
本日のスープ Today's Soup	¥700

サラダ Salad

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング〜東京野菜を入れて〜 LIEU Original Salad ~"Tokyo Vegetables" and Home-Made Dressing~	¥700
桜エビと春野菜のサラダ Sakura Shrimp and Spring Vegetable Salad	¥1,400

魚料理 Fish

信州サーモンのヴァプール ヴァンブランソース 桜風味 Shinshu Salmon Steamed with Cherry Blossom Flavored White Wine Sauce	¥2,500
マルセイユ風ブイヤベース Bouillabaisse Marseillaise	¥3,200

肉料理 Meat

国産豚 "TOKYO X" を本日の調理法で Today's Main Dish of "TOKYO X" (Branded Pork from Tokyo)	¥2,800
群馬県産赤城牛のグリル Grilled "AKAGI-Beef" from Gunma	¥4,800
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み Red Wine Braised Beef Cheek (Domestic Cattle)	¥3,300
本日の肉料理 Today's Meat Meal	¥3,200
鴨もも肉のコンフィ丼 Rice Bowl of Duck Thigh Confit	¥2,500

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

本日のパスタ Today's Pasta	¥1,700
トマトパスタ Tomato Pasta	¥1,600
季節のチーズリゾット Seasonal Cheese Risotto	¥1,600

チーズ Pasta & Risotto

本日のチーズ Today's Cheese	¥400~
イチジクのコンポート Fig Compote	¥600

デザート Dessert

桜のモンブランと抹茶のアイスクリーム Cherry Blossom Mont Blanc, served with Matcha Ice Cream	¥1,300
空豆のクレームブリュレと桜のアイスクリーム Broad Bean Crème Brûlée, served with Cherry Blossom Ice Cream	¥800
抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリームを添えて Matcha Chocolate Terrine and Roasted Green tea Ice Cream	¥900
プチィガトーの盛り合わせ Petit Gateau	¥800
本日のアイスクリームまたはシャーベット Today's Ice Cream or Sherbet	¥400