6月 DINNER Menu

ディナーメニュー

プリフィックスディナーコース Prefix Dinner Course 4品 ¥5,800

アミューズ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + プティフル 食後のお飲み物

アミューズ 本日の燻製料理

※お好みの前菜、メインディッシュ、デザートをそれぞれ1品ずつお選びください。

前菜

信州サーモンのコンフィ ～マ・ファソン～

初鯉のグリル ラビゴットソース

アオリイカと柑橘のサラダ仕立て

オマール海老のコンソメスープ (+500円)

江戸前ホンビノス貝とグリーンアスパラガスのマリニエール風

メインディッシュ

的鯛のプランチャー焼 ピペラードソース

和牛すね肉のトマト煮込み

国産豚“TOKYO X”を本日の調理法で (+500円)

鴨胸肉のロースト 東京野菜を添えて

国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

デザート

枝豆のミルフィーユと南瓜のソルベ

マンゴープリン フランボワーズソース

抹茶のテリーヌショコラとほうじ茶のアイスクリーム

プティガトーの盛り合わせ

プティフル

食後のお飲み物 コーヒーまたは紅茶

シェフディナーコース Chef's Dinner Course 7品 ¥9,000

〈事前予約制〉3日前までにお申し込みください

料理内容はシェフのおまかせです

アミューズ 本日の燻製料理

冷前菜

温前菜

スープ

魚料理

肉料理

デザート

ブティフル

アフタードリンク 流 オリジナル カフェシエクラート または ハーブティー、コーヒー 紅茶のご用意もございます

アラカルト A la carte

タパス

日替わりブルスケッタ	¥ 600
生ハム	¥ 800
スモークサーモン	¥ 600
2種のオリーブマリネ	¥ 600
カラフルトマトのサラダ	¥ 700
パテ・ド・カンパーニュ	¥ 700
フライドポテト	¥ 600

前菜

おまかせ前菜盛り合わせ	¥ 1,000
初鰹のグリル ラビゴットソース	¥ 1,400
信州サーモンのコンフィ ～マ・ファソン～	¥ 1,500
江戸前ホンビノス貝とグリーンアスパラガスのマリニエール風	¥ 1,500
ムール貝のワイン蒸し	¥ 1,400

スープ

オマール海老のコンソメスープ	¥ 1,400
オニオングラタンスープ	¥ 1,000
本日のスープ	¥ 700

サラダ

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング ～東京野菜を入れて～	¥ 700
アオリイカと柑橘のサラダ仕立て	¥ 1,400

魚料理

的鯛のプランチャー焼 ピペラードソース	¥ 2,500
マルセイユ風 ブイヤベース	¥ 3,200

肉料理

国産豚“TOKYO X”を本日の調理法で	¥ 3,300
群馬県産赤城牛のグリル	¥ 4,800
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,500
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き	¥ 4,500
本日の肉料理	¥ 3,200
鴨もも肉のコンフィ丼	¥ 2,500

パスタ&リゾット

本日のパスタ	¥ 1,700
トマトパスタ	¥ 1,600
季節のリゾット	¥ 1,600

チーズ

本日のチーズ	¥ 400～
イチジクのコンポート	¥ 600

デザート

枝豆のミルフィーユと南瓜のソルベ	¥ 1,300
マンゴープリン フランボワーズソース	¥ 800
抹茶のテリーヌショコラとほうじ茶のアイスクリーム	¥ 900
プティガトーの盛り合わせ	¥ 800
本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥ 400

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。

7月・8月 DINNER Menu

ディナーメニュー

プリフィックスディナーコース Prefix Dinner Course 4品 ¥5,800

アミューズ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + プティフル 食後のお飲み物

アミューズ 本日の燻製料理

※お好みの前菜、メインディッシュ、デザートをそれぞれ1品ずつお選びください。

前菜

- 桃の冷製スープ ～生ハム、クリーミーチーズ～
- 長野県産 信州サーモンのコンフィ
- 鮑とコンソメジュレ 枝豆 オクラ 焼き茄子 (+500円)
- とうもろこしのムース グリル野菜のマリネ
- 東京都産 秋川牛のコールドビーフのサラダ仕立て (+800円)

メインディッシュ

- コチのプランチャー焼 バリガール風
- いわいどりもも肉のロースト 東京産の野菜と共に
- 国産豚“TOKYO X”を本日の調理法で (+500円)
- 仔羊のロースト ローズマリー風味 (+1,000円)
- 国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

デザート

桃のコンポート ピスタチオのアイスクリーム
カモミールのブランマンジェとメロンのスープ (+300 円)
抹茶のテリーヌショコラとほうじ茶のアイスクリーム
プティガトーの盛り合わせ

プティフル

食後のお飲み物 コーヒーまたは紅茶

シェフディナーコース Chef's Dinner Course 7品 ¥9,000

〈事前予約制〉 3 日前までにお申し込みください

料理内容はシェフのおまかせです

アミューズ 本日の燻製料理

冷前菜

温前菜

スープ

魚料理

肉料理

デザート

プティフル

アフタードリンク 流 オリジナル カフェシエケラート または ハーブティー、コーヒー 紅茶のご用意もございます

アラカルト A la carte

タパス

日替わりブルスケッタ	¥ 600
生ハム	¥ 800
スモークサーモン	¥ 600
2 種のオリーブマリネ	¥ 600
カラフルトマトのサラダ	¥ 700
パテ・ド・カンパーニュ	¥ 700
フライドポテト	¥ 600

前菜

おまかせ前菜盛り合わせ	¥ 1,000
とうもろこしのムース グリル野菜のマリネ	¥ 1,400
長野県産 信州サーモンのコンフィ	¥ 1,500
鮑とコンソメジュレ 枝豆 オクラ 焼き茄子	¥ 2,200
ムール貝のワイン蒸し	¥ 1,400

スープ

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～	¥ 1,900
オニオングラタンスープ	¥ 1,000
本日のスープ	¥ 700

サラダ

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング ～東京野菜を入れて～	¥ 700
トスサラダ 自家製ドレッシング～東京野菜を入れて～	¥ 1,500
東京都産 秋川牛のゴールドビーフのサラダ仕立て	¥ 2,500

魚料理

コチのプランチャール焼 バリグール風	¥ 2,500
マルセイユ風 ブイヤベース	¥ 3,200

肉料理

東京都産 夏のグリル盛り合わせ	¥ 7,000
東京都産 夏のグリル盛り合わせ	¥ 12,000
国産豚"Tokyo X"を本日の調理法で	¥ 3,300
群馬県産赤城牛のグリル	¥ 4,800
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,500
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き	¥ 4,500
本日の肉料理	¥ 3,200
鴨もも肉のコンフィ丼	¥ 2,500

パスタ&リゾット

本日のパスタ	¥ 1,700
トマトパスタ	¥ 1,600
季節のリゾット	¥ 1,600

チーズ

本日のチーズ	¥ 400～
イチジクのコンポート	¥ 600

デザート

桃のコンポート ピスタチオのアイスクリーム	¥ 1,000
カモミールのブランマンジェとメロンのスープ	¥ 1,500
抹茶のテリーヌショコラとほうじ茶のアイスクリーム	¥ 900
プティガトーの盛り合わせ	¥ 800
本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥ 400

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。