

DINNER MENU

7月 July

プレジールコース

Plaisir Dinner Course

7品 ￥13,000 ※前日正午までにお申し込みください

アミューズ

AMUSE

前菜

APPETIZER

穴子と茄子のテリーヌ 大葉とみょうがの香りと共に

前菜

APPETIZER

小柱とウニのラビオリ アサリとリコッタチーズのソース

スープ

SOUP

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ

魚料理

FISH

スズキのグリル 味噌香るトマトオリーブソース

肉料理

MEAT

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート

DESSERT

アプリコットタルト チェリーシャーベット

シェフディナーコース

Chef's Dinner Course

7品 ￥9,800

アミューズ

AMUSE

前菜

APPETIZER

穴子と茄子のテリーヌ 大葉とみょうがの香りと共に

前菜

APPETIZER

小柱とウニのラビオリ アサリとリコッタチーズのソース

スープ

SOUP

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ

魚料理

FISH

メカジキのサルティンボッカ トマトとフォンドボーソース

肉料理

MEAT

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き マディラソース

デザート

DESSERT

マンゴーとヨーグルトのムース

プリフィックスディナーコース

Prefix Dinner Course

4品 ￥6,800

前菜、メインディッシュ、デザートを

下記よりそれぞれ1品ずつお選びください。

アミューズ

AMUSE

前菜

APPETIZER

穴子と茄子のテリーヌ 大葉とみょうがの香りと共に

生ハムとブラータチーズと野菜のグリルサラダ (+900円)

小柱とウニのラビオリ アサリとリコッタチーズのソース

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ

メインディッシュ

MAIN DISHES

メカジキのサルティンボッカ トマトとフォンドボーソース

鴨胸肉の胡麻と香草のロースト マルサラソース

東京のブランド豚”TOKYO X”を本日の調理法で

東京和牛もも肉のグリエ (+3,300円)

国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

デザート

DESSERT

アプリコットタルト チェリーシャーベット(+300円)

マンゴーとヨーグルトのムース

抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリーム添え

プティガトーの盛り合わせ

季節のデザートディナーコース

Seasonal Desserts Dinner Course

終日 7,700円 ※予約制 3日前

アミューズ

AMUSE

前菜

APPETIZER

季節の前菜

魚料理

FISH

本日の魚料理

肉料理

MEAT

東京和牛のローストビーフ

季節のパフェ

DESSERT

桃のパフェ

桃コンポート 桃フロズンアイス 白ワインゼリー ライチゼリー

フランボワーズソース

※仕入れ都合によって、さくらんぼまたはアメリカンチェリーでのご提供になります。



A LA CARTE

タパス TAPAS

日替わりブルスケッタ	800円
生ハム	900円
スモークサーモン	800円
2種のオリーブマリネ	800円
TOKYOXのパテ・ド・カンパーニュ	900円
カラフルトマトのサラダ	800円
フライドポテト	800円

前菜 APPETIZER

前菜盛り合わせ	1,600円
穴子と茄子のテリーヌ 大葉とみょうがの香りと共に	1,800円
旬魚のカルパッチョ	1,200円
ムール貝の白ワイン蒸し	1,900円

スープ SUOP

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ	1,800円
オニオングラタンスープ	1,000円
本日のスープ	700円

サラダ SALAD

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング	900円
生ハムとブラータチーズと野菜のグリルサラダ	2,100円

魚料理 SEA FOOD

メカジキのサルティンボッカ トマトとフォンドボーソース	3,000円
マルセイユ風ブイヤベース	3,500円

肉料理 MEAT

東京都産 グリル盛り合わせ	9,000円
東京都産 グリル盛り合わせ	14,800円
東京和牛もも肉のグリエ	5,800円
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き マディラソース	4,500円
東京和牛の赤ワイン煮込み	5,800円
東京のブランド豚“TOKYO X”を本日の調理法で	3,300円
鴨胸肉の胡麻と香草のロースト マルサラソース	4,500円
本日の肉料理	3,500円～
鴨もも肉のコンフィ丼	2,500円

パスタ&リゾット PASTA & RISOTTO

本日のパスタ	1,700円
トマトパスタ	1,600円
季節のチーズリゾット	1,600円

チーズ CHEESE

本日のチーズ ※内容は係にお尋ねください	600円～
いちぢくのコンフィ ※チーズとご一緒にいかがでしょうか	600円

デザート DESSERT

アプリコットタルト チェリーシャーベットを添えて	1,800円
マンゴーとヨーグルトのムース	1,500円
ゴルゴンゾーラのレアチーズ ぶどうゼリーのアンサンブル	1,500円
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	1,000円
プティガトーの盛り合わせ	1,200円
本日のアイスクリームまたはシャーベット	400円