

【 Lunch ・ Prix Fixe 】

カジュアルプリフィックス・ランチコース

¥6,000

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
シェフお任せの前菜

Soupe de Crèmeuse au Légumes de Saison
季節のヴェルレーテ

Un Viandes Plat au choix
選べるお肉料理

◇低温調理した鴨胸肉のロティエー トリュフソース◇

o r

◇豚三枚肉の柔らかか赤ワイン煮込み◇

o r

◇骨付き子羊のコンフィ バルサミコ香る赤ワインソース (+¥500) ◇

Spécialité Dessert
お楽しみデザート

Pains et Beurre
パンとバター

Café
コーヒー

※価格は税別です。

※仕入れ状況により、献立は変更する場合がございます。

※皆様同じコースでお願いいたします。

【Lunch・Executive】

ランチ・エグゼクティブコース
～仙台牛 A5 特選和牛ロッシーニのコース～

¥8,000

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
シェフお任せの前菜

Soupe de Crèmeuse au Légumes de Saison
季節のヴェルレーテ

Filet de Bœuf “A5Wagyu” Poêlé Foie Gras Poêlé
Pommes de Terre Dauphinoise et Feuille Légumes de Saison
Sauce Madère au Truffle
表面をポワレした極上の特選黒毛和牛【仙台牛 A5 ランク】のロティ
フォアグラのポアレ ロッシーニ仕立て
トリュフ香る高貴なマデラソース

Spécialité Dessert
お楽しみデザート

Pains et Beurre
パンとバター

Café
コーヒー

※価格は税別です。

※仕入れ状況により、献立は変更する場合がございます。

※皆様同じコースでお願いいたします。

【Lunch・Premium】

特選和牛ロッシーニ ランチ・プレミアムフルコース
～市場直送の魚料理と仙台牛 A5 特選和牛ロッシーニのフルコース～

¥9,000

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
シェフお任せの前菜

Soupe de Crèmeuse au Légumes de Saison
季節のヴェルレーテ

Poisson mie cuit à la Vapeur et et Langouste
Crevette d'Ange Rôti Sauce Vin blanc
柔らかくレアに仕上げた市場直送の鮮魚をミキューイに仕立てて
南太平洋の楽園ニューカレドニア産 天使海老のロティ
ディルの香りを添えたソースヴァンブラン

Filet de Bœuf "A5Wagyu" Poêlé Foie Gras Poêlé
Pommes de Terre Dauphinoise et Feuille Légumes de Saison
Sauce Madère au Truffle
表面をポワレした極上の特選黒毛和牛【仙台牛 A5 ランク】のロティ
フォアグラのポアレ ロッシーニ仕立て
トリュフ香る高貴なマデラソース

Spécialité Dessert
お楽しみデザート

Pains et Beurre
パンとバター

Café
コーヒー

※価格は税別です。

※仕入れ状況により、献立は変更する場合がございます。

※皆様同じコースでお願いいたします。