

Dinner Menu

ディナーメニュー



restaurant

La Quartilyon

【 Prix Fixe 】

カジュアルプリフィックス・コース
～プリフィックス～

¥6,000

Amuse - bouche
アミューズブッシュュ

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
スペシャリテ・フォアグラのテリーヌ 3段仕込み
〔白ワインでコンポートした青森県産のリンゴ
コニャックでマリネしたフォアグラのテリーヌ
低温調理した房総ハーブ鶏のゼリー寄せ〕

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

Saumon mie cuit à la Vapeur et Légumes de Saison
Sauce Vin blanc
柔らかくレアに仕上げたサーモンのミキュイと彩り野菜
ディルの香りを添えたソースヴァンプラン

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 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。

【La・Quartilyon】

カルティリヨン・コース
～幻の特選和牛【仙台牛A5ランク】～

¥8,000

Amuse - bouche
アミューズブッシュュ

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
スペシャリテ・フォアグラのテリーヌ 3段仕込み
〔白ワインでコンポートした青森県産のリンゴ
コニャックでマリネしたフォアグラのテリーヌ
低温調理した房総ハーブ鶏のゼリー寄せ〕

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

Saumon mie cuit à la Vapeur et Légumes de Saison
Sauce Vin blanc
柔らかくレアに仕上げたサーモンのミキューイと彩り野菜
ディルの香りを添えたソースヴァンプラン

Filet de Bœuf “A5Wagyu” Poêlé
Pommes de Terre Dauphinoise et Feuille Légumes de Saison
Sauce Ananas et Miel à l' Polynésie
表面をポワレした極上の特選黒毛和牛【仙台牛A5ランク】のポワレ
ソースポリネシアン

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。



【Grand】

グラン・コース
～幻の特選和牛【仙台牛 A5 ランク】のロッシーニ・トリュフソース～
¥10,000

Amuse - bouche
アミューズブッシュュ

Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef
スペシャリテ・フォアグラのテリーヌ 3段仕込み
〔白ワインでコンポートした青森県産のリンゴ
コニャックでマリネしたフォアグラのテリーヌ
低温調理した房総ハーブ鶏のゼリー寄せ〕

Soupe de Crèmeuse de Homard
au Truffle
オマールエビのヴェルレーテ トリュフを添えて

Saumon 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サーモンのミキユイ
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プラン

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。

