

# Menu de Diner

コース料理

## Menu A

～ スタンダードな全5品のコース ～

¥3,500 (税込み¥3,780)

軽い一皿 / オードブルの盛り合わせ / メインディッシュ  
デザート / 小菓子 / コーヒー又は紅茶

## Menu de Degustation

～ シェフスペシャリテ ～

何を食べようか悩んでいる方、美味しいものが食べたいけど選べない方。  
全てをシェフおまかせあれ。きっと満足できるはず…

¥4,500 / ¥6,500 / ¥8,000

(税込み¥4,860) (税込み¥7,020) (税込み¥8,640)

※こちらのコースはテーブル皆さままで一緒にご注文ください

## Menu de Bistoro

～ ビストロスタイル ～

もっとカジュアルにフレンチを楽しみたい方にはおすすめ。

大皿料理を皆様でお取り分けになります。(内容はおまかせとなります)

『オードブル・サラダ・パスタ・メイン・デザート』が付いたプラン(2名様より)

7品コース ¥3000

8品コース ¥4000

# Menu de Diner à la carte

アラカルト

## Légumes \*農園からの前菜

・オリーブの自家製マリネ	¥400
・バターナッツの冷製スープ	¥500
・ニーズ風サラダ マグロ・アンチョビ・卵・トマト	¥700
★秋刀魚と焼きナスのテリーヌ ピンクペッパーのコンディマン	¥1 200
・赤ピーマンのムース、クーリドトマト	¥600
・生ハムとチーズのサラダ	¥600
・会津農家さんより入荷野菜のパーニャカウダー アンチョビ	¥900
・とうもろこしとじゃがいものキッシュ	¥700

## Entrées \*海からの恵みの前菜

・サーモンの燻製 野菜のラビゴットとアップルピネガーのジュレ	¥800
・海老と野菜のアヒージョ	¥1.200
・ムール貝のブルゴーニュ風	¥1200

## Charcuterie \*お肉の前菜とシャルキュトリー

・プロシュート パルマ産 生ハム	¥800
★奥会津牛ローストビーフ 粒マスタード	¥1800
・パテ・ド・カンパーニュ 田舎風お肉のテリーヌ	¥800
・鶏もも肉のオリーブ煮 南フランス風	¥1000
・馬肉のタルタルステーキ 会津桜肉雌馬	¥1300
・アッシュェ・パルマンティエ 牛すじとじゃが芋のグラタン	¥1000
・砂肝のコンフィーサラダ仕立て	¥900
★フォアグラのソテーとイチヂクの赤ワイン煮	¥1400
★ローズマリーの自家製パン 1カット	¥100

※アラカルト注文の際は席料として300円頂戴いたします。

# Menu de Diner à la carte

アラカルト

**Plats Principaux \*メインデッシュ** お時間45分ほどかかりますお早目のご注文お願い致します

• 本日入荷の鮮魚とムール貝のナージュ サフラン ハーブ	¥2100
• 豚肉のトマト煮込みと温野菜のミジョテ	¥1800
• オマール海老と海の幸のブイヤベース	¥2800
• フランス産仔鴨のロースト 焼きネギとごぼうのソース	¥2000
• 健育美味豚のロースト、エシャロットとコリアンダーの香り	¥2400
★国産牛ほほ肉の柔らか煮込み ボン・マリアージュスペシャルテ	¥2600
★奥会津牛『A5ランク』ステーキ	¥3000

**Pâtes \*パスタ料理 米料理**

• 仔羊のラグースパゲッティ	¥1300
• 魚介とトマトのリゾット	¥1300
• ニョッキ ゴルゴンゾーラ	¥1300

**Desserts et Fromage \*デザート チーズ**

• アールグレーのクレームブリュレ ライムのソルベ	¥600
• イチジクのコンポート、スパイス風味 マスカルポーネのクリーム	¥700
• バスク風チーズケーキ 桃のソルベ	¥600
• チョコレートの温かいタルト モカのアイス	¥700
• ヌガーグラッセ カシスのソルベ	¥600
• 名物野菜づくしのデザート『トマト・赤ピーマン・セロリ・玉葱』	¥800
• チーズ盛り合わせ	¥1400
• モッツァレラチーズのクロックムッシュ	¥800

**Boisson \*食後のお飲み物**

• 石窯オーガニックコーヒー・紅茶・フレーバーティ（ルピシア）	¥400
• リオリコ農園ハーブティ（有機認定ハーバルセラピスト調合）	¥500