

Menu A

美食家風フレンチデリ・サラダ

前菜

自家製ベーコンと彩り野菜のキッシュ

中菜

米粒の形をしたパスタと北海道 恵庭産えびす南瓜のグラチネ

噛みしめるほど小麦の味を感じるパンをお好きにだけ
こだわりバター&僅か3週間だけ収穫される緑の果実オリーブジュース
(有機栽培エキストラ・ヴァージンオリーブオイル) と一緒に

食後のお飲み物とフランス風小菓子

Menu A

¥1, 500

(¥1, 428 税抜)

Menu A+デザート

¥1, 950

(¥1, 857 税抜)

Menu B

美食家風フレンチデリ・サラダ

※ 前菜 又は 中菜をお選び下さい ※

北海道 恵庭産、えびすかぼちゃの温かいスープ

又は

自家製ベーコンと彩り野菜のキッシュ

又は

牛肉、豚肉、砂肝のパテ、黒胡椒風味

又は

松茸と自家製からすみのスパゲティー

※ 主菜をお選び下さい ※

自家製スモークサーモンのオープン焼き、軽いクリームソース

又は

牛肉とコラーゲンの網脂包み、トマトソース煮込み

噛みしめるほど小麦の味を感じるパンをお好きなだけ
こだわりバター&僅か3週間だけ収穫される緑の果実オリーブジュース
(有機栽培エキストラ・ヴァージンオリーブオイル) と一緒に

食後のお飲み物とフランス風小菓子

Menu B

¥1,800

(¥1,714 税抜)

Menu B+デザート

¥2,250

(¥2,142 税抜)

Menu C

美食家風フレンチデリ・サラダ

※ 前菜をお選び下さい ※

自家製ベーコンと彩り野菜のキッシュ
又は
牛肉、豚肉、砂肝のパテ、黒胡椒風味

※ 中菜をお選び下さい ※

北海道 恵庭産、えびすかぼちゃの温かいスープ
又は
松茸と自家製からすみのスパゲティ
又は
高知産トマトの冷製カッペリーニ

※ 主菜をお選び下さい ※

自家製スモークサーモンのオープン焼き、軽いクリームソース
又は
牛肉とコラーゲンの網脂包み、トマトソース煮込み

噛みしめるほど小麦の味を感じるパンをお好きなだけ
こだわりバター&僅か3週間だけ収穫される緑の果実オリーブジュース
(有機栽培エキストラ・ヴァージンオリーブオイル) と一緒に

食後のお飲み物とフランス風小菓子

Menu C

¥2,400

(¥2,285 税抜)

Menu C+デザート

¥2,850

(¥2,714 税抜)

セレブランチ

北海道 恵庭産、えびすかぼちゃの温かいスープ

鮮魚のカルパッチョ、本日のスタイルで

松茸と自家製からすみのスパゲティ

のどぐろのトロンソン、季節野菜と一緒に

又は

黒毛和牛ステーキ、ローズワインソース

デザート盛り合わせ

噛みしめるほど小麦の味を感じるパンをお好きなだけ

こだわりバター&僅か3週間だけ収穫される緑の果実オリーブジュース

(有機栽培エキストラ・ヴァージンオリーブオイル) と一緒に

食後のお飲み物とフランス風小菓子

魚料理 又は 肉料理の場合

¥3,000

(¥2,857 税抜)

魚料理+肉料理の場合

¥3,800

(¥3,619 税抜)

おすすめチーズ盛り合わせ

白カビタイプ	=	ブリード・モー
青カビタイプ	=	ゴルゴンゾーラ・ドルチェ
ウォッシュタイプ	=	アフィネ・オ・ゲビュルツトラミネール
セミハードタイプ	=	ミモレット・エクストラ・ヴィエイユ18ヶ月熟成
ハードタイプ	=	コンテ・ド・モンターニュ12ヶ月以上熟成

¥800

デザート

福井特産のさつまいも、富津金時のクレームブリュレ

2011年10月20日から東京で開催された「楽天うまいもの市」で初披露されたデザートです。フツと思いついたデザートですが、焼き芋やスイートポテトの美味しさを考えたら、なぜ今まで提供しなかったのか不思議です。

2011年版「るるぶ」に掲載されているマンゴープリンパフェ

発売中の「るるぶ」を見て「あの写真のデザートは食べられないのか？」との声が相次ぎました。慌ててメニューに載せましたので、ぜひお試し下さい。

クリームチーズのブランマンジェ、三ヶ日蜜柑ソース

クリームチーズのこくと蜜柑の甘味と酸味を合わせました。秋のフルーツも添えて、晩夏～初秋らしく仕上げました。

シャーベット、アイスクリームとフルーツの盛り合わせ

シンプルに氷菓とフルーツだけを盛り合わせました。毎日作る、作りたての美味しさを味わって下さい。