

# Alternative

スナック、前菜とメイン、デザートのご注文いただいて一人前のディナーの目安です。

本日のおすすめを盛り込んだ"おまかせ"のご用意もございます。お好みや量をご相談ください。

メニューのシェアが出来ないお品もございます。

## Snack スナック

"Briouate" Lamb & Orange ブリワット、羊<sup>🐏</sup>とオレンジ🍊 800

Encornet de farci 黒い衣に包まれた烏賊のセート風煮込み"アンコルネ・ド・ファルシ" 800

French fries(chips) フレンチフライ 800

Chef's choice 3"Petit"Appetizers 3種の豆皿 貴ちゃんにおまかせ 2,000

Salted Roomeat ルーミートの生ハム 800

## Entrée 前菜

	half(1p)	Full/Large
Fresh Oyster 昆布森の牡蠣	1,000	-

Fig and Mozzarella 無花果とモッツァレラ	1,200	2,000
-------------------------------	-------	-------

Zizania latifolia Homage W. Kandinsky マコモダケ、カンディンスキーへのオマージュ	2,500	-
---	-------	---

Stomach, Girolle, Mussel with Coconut ギアラとムールとジロール、	1,200	2,000
---	-------	-------

Foie gras Sauté with Fig フォアグラのソテーと無花果	-	2,200
--	---	-------

Prawn Ajillo ニューカレドニアの海老のオイル煮	-	1,800
-------------------------------	---	-------

Crispy Pike Conger カリカリ衣をまとった鱧	2,000	-
--------------------------------	-------	---

## Plats メイン

	half	Large
Challans Duck breast フランス産の鴨ジュのソース	3,500	4,500

French Pigeon フランス産ピジョン🐦とムール	2人前	3,800
------------------------------	-----	-------

Wagyu beef 熊本和牛"和王" <sup>🐮</sup> チミチュリ	4,200	6,000
--	-------	-------

Venison, Grand Veneur sauce 鳥取 鹿もも肉 赤ワインソース	2,500	3,500
---	-------	-------

## Tasting menu コースメニュー

	7,800	10,000	15,000
Collection Autumn 秋のコレクション		Reservation Only 要予約	

## Sweets デザート

Baba au Rhum ババ・オ・ラム (ラム酒のサヴァラン)	1,100
----------------------------------	-------

Baba a l'Armagnac ババ・ア・ラルマニャック (ブランデーのサヴァラン)	1,600
--	-------

Fig, Herbs 無花果、アールグレイティーのアイスクリームハーブのアロマ	1,100
---	-------

Mont Blanc au Chateignes モンブラン、ほうじ茶とバニラ	1,100
---	-------

Small	Large
-------	-------

🍷ンメーラ - ユニメ裏 nemaR	800	1,200
--------------------	-----	-------