

Menu Le Grill

メニュー ル・グリル (7品)

7 Courses Menu

¥8,500

Petits Salés

Canapés

一口のプティ・サレ

• • • • •

L'inspiration du Chef

Amuse-Bouche

本日のアミューズ

Deux entrées au choix

Apetizers (two per person)

前菜を二つお選びください

Notre sélection de légumes au naturel

Our Selection of Vegetables

彩り野菜のセレクション

Carpaccio de langue de bœuf - Sauce Ravigote

Beef Tong Carpaccio - Ravigote Sauce

牛タンのカルパッチョ ラヴィゴットソース

Oeuf & Champignons du moment

Fried Egg with Seasonal Mushrooms

旬の茸と半熟卵のフリット

Mille-feuille de crabe & semoule (+¥500)

Crab & Semolina Mille-Feuille

ズワイガニとクスクスのセルクル仕立て (+¥500)

Foie Gras mariné au Saké (+¥700)

Marinated Foie Gras with Japanese Saké

日本酒でマリネしたフォアグラ (+¥700)

Saint-Jacques poêlée - Bouillon de riz noir

Pan-fried scallops - Black rice bouillon

帆立貝の海藻バター風味 黒米香るリゾット

Poisson du jour

Today's Fish Course

近江町市場から届いた鮮魚のクリエーション

En plat principal

Main Course

メインを選びください

Bavette à la plancha | Flank Steak ハラミのプランチャ焼き

US PRIME BEEF Faux Filet | Sirloin 熟成USプライム牛サーロイン

2 pers. ~

US PRIME BEEF Entrecôte | Rib steak 熟成USプライム牛骨つきリブアイ

2 pers. ~

Choisissez votre sauce en accompagnement こちらからソースを一種類をお選び下さい

To go with your meat course, kindly choose one of the following sauce.

Béarnaise

ベアルネーズ

Echalote

エシャロット

Quatre poivres

キャトル・パワーヴル

Du moment

本日のソース

白ワイン

ハーブ

卵黄

澄ましバター

エシャロット

エシャロット

ドゥミグラスソース

赤ワイン

黒胡椒

ドゥミグラスソース

ピンクペッパー

グリーンペッパー

ホワイトペッパー

ブラックペッパー

サービスから

ご説明いたします

Dessert du jour

Today's dessert

本日のデザート

*税とサービス料は別途頂戴しております。

*Tax and Service Charge of 10% are not included.

Menu Dégustation

シェフにお任せコース (8品)

8 Courses Menu

¥12,000

Petits Salés

Canapés

.

一口のプティ・サレ

.

L'inspiration du Chef

Amuse-Bouche

.

本日のアミューズ

.

Entrée froide

Cold Starter

.

冷前菜

.

Entrée chaude

Hot Starter

.

温前菜

.

Coquillage ou crustacé

Shellfish course

.

貝類 甲殻類

.

Poisson

Fish Course

.

お魚料理

.

Viande

Meat Course

.

お肉料理

.

Dessert

Dessert

.

デザート

*税とサービス料は別途頂戴しております。
*Tax and Service Charge of 10% are not included.

A LA CARTE

アラカルト

Entrées | Apetizers

前菜

Notre sélection de légumes au naturel Our Selection of Vegetables	彩り野菜のセレクション	¥1,900
Royale de Crabe "Watari-Gani" Watari-Gani Crab Royale	ワタリガニのロワイヤル	¥1,000
Fines tranches de langue de bœuf - Sauce Ravigote Beef Tong - Ravigote Sauce	牛タンのラメル ラヴィゴットソース	¥1,700
Velouté de saison Seasonal Velouté	季節のヴルーテ	¥1,300
Oeuf & Champignons du moment Fried Egg with Seasonal Mushrooms	旬の茸と半熟卵のフリット	¥1,800
Mille-feuille de crabe & semoule Crab & Semolina Mille-Feuille	ズワイガニとクスクスのセルクル仕立て	¥2,000
Foie Gras mariné au Saké Marinated Foie Gras with Japanese Saké	日本酒でマリネしたフォアグラ	¥2,300
Saint-Jacques poêlée - Bouillon de riz noir Pan-fried scallops - Black rice bouillon	帆立貝の海藻バター風味 黒米香るブイヨン	¥1,800
Poisson du jour Today's Fish Course	市場から届いた鮮魚のクリエーション	¥2,200

Plats principaux | Main Course

メイン

T-Bone Steak プライムTボーン	3/4 pers. - 900gr ~	¥15,000
US PRIME BEEF Sirloin 熟成USプライム牛サーロイン	2 pers. - 750gr ~	¥12,000
US PRIME BEEF Rib steak 熟成USプライム牛骨つきリブアイ	2 pers. - 750gr ~	¥12,000
NOTO WAGYU Beef Filet 能登牛フィレ	1 pers. - 100gr	¥6,500

Choisissez votre sauce en accompagnement こちらからソースを一種類をお選び下さい

To go with your meat course, kindly choose one of the following sauce.

Béarnaise ベアルネーズ	Echalote エシャロット	Quatre poivres キャトル・パワーヴル	Du moment 本日のソース
---------------------	--------------------	------------------------------	---------------------

Desserts

デザート

Pomme au four et glace à la vanille Baked Apple with vanilla ice cream	林檎のオープン焼き バニラアイス添え	¥1,200
Tarte au citron meringuée Lemon Meringue Tart	レモンのタルト	¥1,600
Poire pochée et caramélisée Poached & caramelised pear	洋ナシのコンポート	¥1,800
Mousse de courge au Sauternes Pumpkin and Sauternes Mouss	カボチャと貴腐ワインのムース	¥1,600

*税とサービス料は別途頂戴しております。

*Tax and Service Charge of 10% are not included.