

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

Velouté de saison

Seasonnal Velouté

季節のヴルーテ

Oeuf & Champignons du moment

Fried Egg with Seasonnal Mushrooms

旬の茸と半熟卵のフリット

Terrine de canard

Terrine of duck

鴨と下仁田ネギのテリーヌ クレソンとオレンジのサラダ

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)

Tartare de boeuf au Caviar(+¥800)

Beef & Caviar Tartare

能登牛もも肉のタルタル キャビア添え (+¥800)

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

Poisson du jour

Today's Fish Course

市場から届いた鮮魚のクリエーション

En plat principal

Main Course

メインをお選びください

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

Sauce porto

ポルトソース

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

ポルト酒

フONDヴオー

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
Velouté de saison Seasonnal Velouté	季節のヴルーテ	¥1,300
Oeuf & Champignons du moment Fried Egg with Seasonnal Mushrooms	旬の茸と半熟卵のフリット	¥1,800
Terrine de canard Terrine of duck	鴨と下仁田ネギのテリーヌ クレソンとオレン ジのサラダ	¥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
Tartare de boeuf au Caviar Beef & Caviar Tartare	能登牛もも肉のタルタル キャビア添え	¥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 steack 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

Sauce porto
ポルトソース

Quatre poivres
キャトル・パワーヴル

Du moment
本日のソース

Desserts

デザート

Sorbet et glace Ice cream	アイスクリームとソルベ	¥800
Les dessert Dessert	デーセル	¥1 300

*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.