



# Menu à la louche

ムニユ・ア・ラ・ルーシュ

(小さな一品) 小さな一品 ローズマリー風味のトマトのムースとイチゴのクーリ

(前菜) ア・ラ・ルーシュの前菜盛り合わせ

(前菜-2) 本日のおすすめ前菜料理 \*係にお尋ね下さい。

(スープ) 温かいカリフラワーのスープ 軽いパイスティック スパイスのアクセント

(お魚料理) 本日の鮮魚と手長海老ポワレ 本日のソースで

メインディッシュは下記よりお選び下さい。(A~E)

- A. 薩摩豚肩ロースのロティとそのバラ肉のラケ
- B. 鹿児島黒毛和牛ネックの赤ワイン煮込み
- C. 京都黒毛和牛リブロースのロティ 本日のソースで
- D. フランス ヴァンデ県カナル・ド・マレ 鴨の胸肉とそのモモ肉を2種類の調理法で
- E. フランス産ウズラのファルシ 一羽丸焼きスタイル

(締めのお米料理) 桜色のホタテ貝柱と山芋のリゾット

(デザート) ブラッドオレンジとレアチーズのムース オレンジ風味のヨーグルトのソルベ

(食後のお飲物) コーヒー、紅茶、エスプレッソ

7,500円

\*メインディッシュにフォアグラを付けることができます。ぜひ、お試しください!

\*仕入状況により内容を変更する場合がございます。

\*お苦手な素材、アレルギーなどございましたらお気軽にお申し付け下さい。

\* ランチ…2,625yen、 3,990yen、 5,250yen、 7,500yen    デイナー…7,500yen、 5,250yen、 3,990yen