

Course Menu

～ メニュー ドウ ラ フラムセース ～

Menu de la “Flamme Scene”

8,500 yen

Amuse

ポワローのキッシュ パルマ産ホエー豚の生ハム添え
Leek Quiche with Whey Pig Prosciutto from Parma, Italy

Entrée

前菜ページの  ロゴマーク付きメニューから1品お選びください
Please Choose 1 Appetizer with  Logo Mark from Entrée Menu

Légume

有機牛蒡チップとハーブのグリーンサラダ レモンヴィネグレットとパダーノチーズ
Organic Burdock Chips and Herb Green Salad with Lemon Vinaigrette and Grana Padano Cheese

Poisson

本日の鮮魚と季節野菜のグリエ
Grilled Seasonal Fish and Vegetables

Viandes De Choix

京鴨ロースのグリエ ベリーのソース
"Kyogamo-Duck" Roast with Berry Sauce

“スプリングラム” 骨付きロース タップナードソース
"Spring Lamb" Roast (bone-in) with Tapenade Sauce

Dessert

アーモンドのブランマンジェ 季節のフルーツコンポート添え
Almond Blancmange and Seasonal Fruit Compote

Cafe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

～ メニュー ドウ ラ 短角牛 ～

Menu de la “Tankaku-Gyu”

10,000 yen

Amuse

ポワローのキッシュ パルマ産ホエー豚の生ハム添え
Leek Quiche with Whey Pig Prosciutto from Parma, Italy

Entrée

前菜ページの  ロゴマーク付きメニューから1品お選びください
Please Choose 1 Appetizer with  Logo Mark from Entrée Menu

Légume

有機牛蒡チップとハーブのグリーンサラダ レモンヴィネグレットとパダーノチーズ
Organic Burdock Chips and Herb Green Salad with Lemon Vinaigrette and Grana Padano Cheese

Poisson

本日の鮮魚と季節野菜のグリエ
Grilled Seasonal Fish and Vegetables

Spécialité

短角牛 サーロイン 150g
Tankaku-Gyu Sirloin

短角牛 リブロース 150g + 1,000 yen
Tankaku-Gyu Rib Roast

短角牛 ファイル 150g + 2,000 yen
Tankaku-Gyu Fillet

※50g単位で増量可能です。
You Can Size Up the Beef Steak by 50 Grams.

Dessert

季節のシャーベット
Homemade Seasonal Sherbet

アーモンドのブランマンジェ 季節のフルーツコンポート添え
Almond Blancmange and Seasonal Fruit Compote

タイムのクレームブリュレ バニラアイス添え
Thyme Cream Brulee with Vanilla Ice Cream

Cafe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

※表示価格は全て税抜き価格です。