

- Starter -

1. *baguette*
バケット

¥ 400 (¥440) ^{tax}
included

★ 2. *Stewed Beef of Spicy Tomato*
牛スジのスパイシートマト煮

¥ 600 (¥660)

3. *Home Made Vegetable Pickles*
野菜の自家製ピクルス

¥ 600 (¥660)

4. *Fried Potato with Cajun Spice*
フレンチフライ ケイジャンスパイス

¥ 650 (¥715)

- Salad -

1. *Mix Salad with French Dressing*
ミックスサラダ

¥ 900 (¥990)

2. *Caesar Salad*
シーザーサラダ

¥ 950 (¥1,045)

- *Appetizer* -

- ★ 1. *Fried Soft Shell Crab with Cajun Spice & Spicy Mayonnaise Sauce & Cilantro Mayanaise Sauce* ¥ 1,600 (¥1,760) ^{tax} included
ソフトシェルクラブのフリット ケイジャンスパイス
スパイシーマヨネーズ & シラントローマヨネーズ
2. *Garlic Shrimps with Cajun Spice* ¥ 1,700 (¥1,870)
ガーリックシュリンプ ケイジャンスパイス
3. *Seared Foie Gras with Perigueux Sauce* ¥ 3,000 (¥3,300)
フォアグラのソテー ペリグーソース

- *Pasta* -

1. *Genovese Cream Sauce* ¥ 2,400 (¥2,640)
ジェノベーゼ クリームソース
2. *Fettuccine with Truffle Cream Sauce and Pan-Fried Lobster* ¥ 3,800 (¥4,180)
オマールテールのポアレ トリュフクリーム入りフェットチーネ

- Fish -

- ★ 1. *Sauteed fish Caught of Today
with White Wine Cream Sauce* ¥ 2,500 (¥2,750) ^{tax} included
本日のお魚 白ワインクリームソース

- Meat -

- ★ 1. *Grilled Beef Hanging Tender
with Jalapeño Butter Sauce* ¥ 2,500 (¥2,750)
牛ハラミのグリル ハラペニオンバターソース
2. *Roasted Duck Breast
with Dry Fig in Red Wine Sauce* ¥ 3,500 (¥3,850)
鴨のロースト ドライフィグのレッドワインソース
3. *Grilled Lamb Chop with Sauce Diable* ¥ 4,000 (¥4,400)
骨付き仔羊のグリル ディアブルソース
- ★ *Chef's Spécialité!!*
4. *Steawed Beef Cheek in Red Wine Sauce* ¥ 3,800 (¥4,180)
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
5. *Grilled "Wagyu"* Market price
本日の和牛 時価

- Desert -

★ 1. Half-Baked Melty Chocolate Cakes (3 Kinds)
生チョコレートケーキ

Classic Chocolate クラシック ショコラ ￥900 (￥990) ^{tax} included

Dry Fig ドライフィグ ￥950 (￥1,045)

WhiteChocolate ホワイト ショコラ ￥900 (￥990)

2. Parfait パルフェ ￥900 (￥990)

3. Ice Cake アイスショートケーキ ￥900 (￥990)

4. Ice Tiramisù アイスティラミス ￥900 (￥990)

5. Cheese Cake チーズスフレ ￥900 (￥990)

★ 6. Etc... 本日のデザート ￥900 (￥990)

《Notes》

ご滞在は 2時間制 にて、ご案内しております。
香りの強い香水のご使用はお控えください。
店内でのお料理以外の撮影は、ご遠慮ください。

「Reservationからご予約頂きますと公式予約特典がございます。

アラカルトのご用意は一部縮小しております。
今後はコースを中心とした構成へ移行してまいります。

※サービス料 10%を別途加算させていただきます。