

DÎNER

STARTERS 最初の一品

| | |
|---|---------|
| Pizza à la colza / Rape blossom pizza with prosciutto. 菜の花のスフレピザ 生ハム添え | ¥ 800 |
| Flan de brocoli / Broccoli flan with salmon roe and lemon jelly. ブロッコリーの冷製フラン レモンジュレといくら添え | ¥ 800 |
| Soupe du jour / Soup of the day. 本日のポタージュ | ¥ 1,000 |
| Glace de asperges blanches / White asparagus icecream with black truffle. ホワイトアスパラガスの滑らかなアイスクリーム 黒トリュフ添え | ¥ 1,200 |

ENTRÉE FROIDE 冷前菜

| | |
|--|---------|
| Salade verte / Leafy vegetables salad. 有機葉野菜のサラダ モデナ産バルサミコビネガー | ¥ 1,000 |
| Salade de coriandre / Coriander salad with avocado. コリアンダーのサラダ アボカド添え | ¥ 1,300 |
| Pate de campagne / Pate de campagne with apricot jam. 吟醸豚のパテ・ド・カンパーニュ アプリコットジャム添え | ¥ 1,400 |
| Saumon fumé / Smoked salmon with housemade apple-butter. タスマニア産サーモンの瞬間燻製とアップルバター | ¥ 2,000 |
| Mozzarella et Tomate / Mozzarella burrata and tomato. モッツアレラブラータとトマトのいろいろ | ¥ 1,600 |

ENTRÉE CHAUDES 温前菜

| | |
|---|---------|
| Champignons gratiner / Mushroom stuffed with soft boiled eggs. 長谷川農園 ジャンボマッシュルームのグラタン | ¥ 2,400 |
| Œufs brouillés / Scrambled eggs with fresh caviar and sea urchin. 安藤鶏卵のスクランブルエッグ フレッシュキャビアと生ウニ添え | ¥ 2,400 |
| Ravioli de homard / Lobster and fennel ravioli with bisque. オマール海老とウイキョウのラビオリ スパイシーな芽キャベツとビスク | ¥ 3,800 |
| Pommes Frites / French fries. 雪蔵メークインのフライドポテト トリュフバター添え | ¥ 1,200 |

PLAT メインディッシュ

| | |
|---|----------|
| Please choose from the wagon. ワゴンからお選びください | ¥ 3,800~ |
|---|----------|