

Brasserie
Milly LA FORÊT
ミリーラ・フォーレ

BISTRO DINNER COURSE

Menu Découverter

ムニユ デクーヴェルト

5,500

アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ

Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber

Prefix

下記よりお選びください Please choose one from below

オードブル Hors d'oeuvr



三浦青木農園サラダ ニソワーズ

Niçoise Salad with Vegetables from MIURA AOKI Farm



神奈川県清川恵水ポークのパテ ドカンパーニュ

KANAGAWA "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne

タスマニアサーモンの軽い燻製 クレームシトロン (+300)

Lightly Smoked Tasmanian Salmon with Lemon Cream (+300)



三崎産マグロのタルタル仕立て (+500)

Café de Paris Style MISAKI TUNA Tartare (+500)

メイン Poisson ou Viande



三崎佐島漁港直送 イナダのグリル 燻製したキャビアドオーベルジーヌ

Grilled Yellowtail from MISAKI SAJIMA Port with Smoked Eggplant Purée

函館産カスベのムニエル 焦がしバター風味

HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence



三崎佐島漁港産本日の鮮魚 南仏風ブーリッド

Southern French Style Bouillide Grilled Monkfish from MISAKI SAJIMA

はかた地鶏のグリル エストラゴン風味のペアルネーズソース

Grilled HAKATA CHICKEN with Tarragon Béarnaise Sauce

大分県やごろう黒豚のシェリー酒煮込み

OITA YAGORO KUROBUTA Pork Braised in Sherry Wine

国産牛のステーキアッシュ (+700)

Japanese Beef Steak Haché (+700)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (+1,000)

Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+1,000)

デザート Dessert

桃のパブロヴァ マスカルポーネのジェラート イルフロットアント

Peach Pavlova with Mascarpone Gelato and Floating Meringue

鹿児島県熟成紅はるかとマスカルポーネのイタリアンプリン 甘夏キャラメル

Italian Pudding with Aged KAGOSHIMA BENI HARUKA Sweet Potato and Mascarpone

クレームダンジュ 西島メロンのコンポートとスープ

Crème d'Anjou with NISHIJIMA MELON Compote and Chilled Melon Soup

タルト タタンとバニラアイス (+300)

Tart Tatin with Vanilla Ice Cream (+300)

宮崎完熟マンゴーの焼きたてクラフティ バニラアイス (+500)

Freshly Baked Clafoutis with MIYAZAKI Ripe Mango and Vanilla Ice Cream (+500)

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



三崎佐島漁港産
Local Fish



神奈川県産肉
Kanagawa Meat



神奈川県野菜
Kanagawa Vegetable



ワインペアリング
Wine Pairing

Menu Saison

ムニユ セゾン

7,000

アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ

Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber

Prefix

下記よりお選びください Please choose one from below

冷前菜 Entrées froid



三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード

MIURA Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade



三崎産マグロのタルタル仕立て

Café de Paris Style MISAKI TUNA Tartare



神奈川県清川恵水ポークのパテ ドカンパーニュ

KANAGAWA "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne

タスマニアサーモンの軽い燻製 クレームシトロン

Lightly Smoked Tasmanian Salmon with Lemon Cream

温前菜 Entrée chaud



三崎マグロほほ肉のソテー 焦がしバターと赤ワイン レデュクション

Sautéed MISAKI TUNA Cheek in Brown Butter, Red Wine Reduction & Capers



神奈川県清川恵水ポークのフロマーージュ ドテートのパン粉焼き

Breaded Pork Terrine of KANAGAWA "KIYOKAWA MEGUMI Pork" with Gribiche Sauce

リドヴォーとモリーユ茸のショソンプイ (+500)

Sweetbread and Morel Mushroom Puff Pastry Pie (+500)

魚料理 Poisson



三浦佐島漁港直送イナダのグリル 燻製したキャビアドオーベルジーヌ

Grilled Yellowtail from MISAKI SAJIMA Port with Smoked Eggplant Purée

函館産カスベのムニエル 焦がしバター風味

HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence



三崎佐島産金目鯛の鱗焼き ソースフヌイユ (+900)

Crispy Scale-Seared Kinmedai from MISAKI SAJIMA Port, Southern France-Style Seafood Stew (+900)



三崎産鮪のミキューイ ソースヴィエルジュ (+1,300)

Rare-Seared MISAKI TUNA with Sauce Vierge (+1,300)

肉料理 Viande



はかた地鶏のグリル エストラゴン風味のペアルネーズソース

Grilled HAKATA CHICKEN with Tarragon Béarnaise Sauce



神奈川県清川恵水ポークの低温ロースト 桃のソース

Slow Roasted KANAGAWA "KIYOKAWA MEGUMI Pork" with Peach Winegrower's Sauce

大分県やごろう黒豚のシェリー酒煮込み

YAGORO KUROBUTA Pork Braised in Sherry Wine



仔羊のロースト 南仏風 ソースアンショワ (+600)

Sarlat Style Duck Leg Confit (+600)

国産牛のステーキアッシュ (+600)

Japanese Beef Steak Haché (+600)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (+900)

Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+900)

デザート Dessert

鹿児島県熟成紅はるかとマスカルポーネのイタリアンプリン 甘夏キャラメル

Italian Pudding with Aged KAGOSHIMA BENI HARUKA Sweet Potato and Mascarpone

クレームダンジュ 西島メロンのコンポートとスープ

Crème d'Ange with NISHIJIMA MELON Compote and Soup

桃のパブロヴァ マスカルポーネのジェラート イルフロットアント

Peach Pavlova with Mascarpone Gelato and Floating Meringue

タルト タタンとバニラアイス

Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

宮崎完熟マンゴーの焼きたてクラフティ バニラアイス (+500)

Freshly Baked MMYAZAKI Ripe Mango Clafoutis with Vanilla Ice Cream (+500)

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea