

Menu Découverter ムニュー 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

- 

蝦夷鹿とハーブのゼリー寄せ レムラードソース
Ezo Venison & Herb Aspic with Rémoulade Sauce
- 

神奈川県清川恵水ポークのパテ ドカンパーニュ
Pâté de Campagne made with Kiyokawa Megumi Pork from Kanagawa
- 

三浦野菜のグリルと佐島の蛸 トマトコンソメのプレッセ “エスカリバーダ”
Grilled Miura Vegetables & Sajima Octopus Pressé with Tomato Consommé- "Escalivada"
- 

三浦青木農園野菜と鴨胸肉のサラダリヨネーズ (+300)
Salad Lyonnaise with Duck Breast and Vegetables from Aoki Farm, Miura (+300)
- 

神奈川県清川恵水ポーク フロマージュド テートのパン粉焼き グリビッシュソース
Breaded Kiyokawa Megumi Pork Fromage de Tête with Sauce Gribiche
- 

炭火焼きした自家製ブティファラと白いんげん豆の煮込み
Charcoal Grilled Homemade Botifarra with Stewed White Beans

メイン Poisson ou Viande

- 

三浦産鮮魚の低温ロティ 秋の三浦野菜とロメスコ サンファイナ
Slow Roasted Fresh Fish from Miura with Autumn Miura Vegetables, Romesco & Samfaina
- 函館産カスベのムニエル グルノーブル風
Grenoble Style Meunière of Hakodate Skate
- 

神奈川県清川恵水ポークロースの低温ロティ 栗とセップ茸のマディラソース
Slow-Roasted Kiyokawa Megumi Pork Loin with Chestnut, Cep Mushroom & Madiera Sauce
- 

牛頬肉の赤ワイン煮込み カネロニ (+700)
Red Wine Braised Beef Cheek Cannelloni (+700)
- 四万十麦酒牛 トウガラシのステーキ ポムフリット添え(150g) (+1,000)
Shimanto Barley Fed Beef Chuc Steak with French Fries (150g) (+1,000)
- 国産牛ステーキアッシュェとフォアグラのパートフィロ包み焼き ソースマディラ(+1,500)
Domestic Beef Steak Haché & Foie Gras Baked in Phyllo Pastry in Madeira Sauce (+1,500)

デザート Dessert

- 

チュロス イ ショコラタ
Churros con Chocolate
- シャインマスカット ハスカップ シャンパンのジュレ クープ仕立て
Shine Muscat, Haskap Berry & Champagne Jelly Coupe
- 紅玉リンゴと発酵バターの濃厚プリン (+300)
Rich Kogyoku Apple & Cultured Butter Pudding (+300)
- いちじくと赤ワインのスパイスロースト 京丹波栗のクレームブリュレ 焙煎ほうじ茶の香り (+500)
Spiced Roasted Fig in Red Wine with Kyotanba Chestnut Crème Brûlé & Roasted Hojicha Aroma (+500)

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Menu Saison ムニュー 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

- 

三浦青木農園野菜と鴨胸肉のサラダリヨネーズ
Salad Lyonnaise with Duck Breast and Vegetables from Aoki Farm, Miura
- 

神奈川県清川恵水ポークのパテ ドカンパーニュ
Pâté de Campagne made with Kiyokawa Megumi Pork from Kanagawa
- 蝦夷鹿とハーブのゼリー寄せ レムラードソース
Ezo Venison & Herb Aspic with Rémoulade Sauce
- 山香いのししの自家製ハムとコンソメジュレ レフォールのソース (+400)
Homemade Ham of Yamaga Wild Boar with Consomme Jelly & Horesradish (+400)
- 蟹とウニ 聖護院かぶらのババロア オマールのコンソメジュレ グラス仕立て (+500)
Crab, Sea Uchin & Shogoin Turnip Bavaois with Lobster Consommé Jelly, served in a Glass (+500)

温前菜 Entrée chaud

- 

三崎鮪ほほ肉の炭火炙り トリュフ香るジュ ド ヴィアンド
Charcoal Seared Misaki Tuna Cheek with Truffle Scented Jus
- 

神奈川県清川恵水ポーク フロマージュド テートのパン粉焼き
Breaded Kiyokawa Megumi Pork Fromage de Tête
- 蝦夷鹿のWコンソメとポーチドエッグ 季節の野菜
Double Ezo Venison Consomme with Poached Egg & Seasonal Vegetables
- 賀茂茄子のフォンダンとウニのグラチネ (+400)
Kamo Eggplant Fondant & Sea Urchin Gratin (+400)

魚料理 Poisson

- 

三浦産鮮魚の低温ロティ 秋の三浦野菜とロメスコ サンファイナ
Slow Roasted Fresh Fish from Miura with Autumn Miura Vegetables, Romesco & Samfaina
- タスマニアサーモンのガトー仕立て ソースブルブラン
Tasmanian Salmon Gâteau with Beurre Blanc Sauce
- 函館産カスベのムニエル グルノーブル風
Grenoble Style Meunière of Hakodate Skate
- 

三崎佐島漁港直送 鮮魚のブイヤベース (+1,000)
Bouillabaisse of Fresh Fish from Misaki Sajima Port (+1,000)

肉料理 Viande

- 

神奈川県清川恵水ポークロースの低温ロティ 栗とセップ茸のマディラソース
Slow-Roasted Kiyokawa Megumi Pork Loin with Chestnut, Cep Mushroom & Madiera Sauce
- 京鴨とフォアグラ リンゴのパイ包み焼き ノルマンディー風
Normandy Style Kyoto Duck, Foie Gras & Apple Baked in Pastry
- 

牛頬肉の赤ワイン煮込み カネロニ (+500)
Red Wine Braised Beef Cheek Cannelloni (+500)
- 四万十麦酒牛 トウガラシのステーキ ポムフリット添え (150g) (+800)
Shimanto Barley Fed Beef Chuc Steak with French Fries (150g) (+800)
- 国産牛ステーキアッシュェとフォアグラのパートフィロ包み焼き ソースマディラ (+1,000)
Domestic Beef Steak Haché & Foie Gras Baked in Phyllo Pastry in Madeira Sauce (+1,000)

デザート Dessert

- 

チュロス イ ショコラタ
Churros con Chocolate
- シャインマスカット ハスカップ シャンパンのジュレ クープ仕立て
Shine Muscat, Haskap Berry & Champagne Jelly Coupe
- 紅玉リンゴと発酵バターの濃厚プリン
Rich Kogyoku Apple & Cultured Butter Pudding
- 京丹波栗のモンブラン カシスのジェラート (+300)
Kyotanba Chestnut Mont Blanc with Cassis Gelato (+300)

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

 カタルーニャ料理
Catalan Cuisine

 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