

《魚介料理 Fish》

大分県直送魚のポワレ ブールブランソースと甘露溜	¥2,700
Pan-Fried Fish with White Butter Sauce and Soy Sauce	
ムール貝の白ワイン蒸し	¥3,200
White Wine Braised Mussels	
舌平目のムニエル 焦がしバターソース	¥3,200
Sole meuniere with Brown Butter Sauce	
魚介類のブイヤベース仕立て	¥3,700
Seafood Bouillabaisse	

《肉料理 Meat》

伊達鶏のコンフィ インカのめざめ	¥2,700
Chicken Confit with Potatoes	
秋田ポーク”こまち”のコンフィ マスタードソース	¥2,700
Pork Confit with Mustard Sauce	
蝦夷鹿のロースト グラン・ヴヌール風	¥2,700
Roasted EZO Venison with Grand-Veneur Sauce	
近江鴨のロースト 仁淀川山椒	¥3,200
Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper	
白神ラムのロースト ジュのソース	¥3,200
Roasted Lamb with Gravy	
美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース	¥3,200
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce	
しあわせ絆牛のグリエ ポルト酒ソース	¥4,700
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce	
銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース	¥5,700
Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce	
神戸牛モモ肉のローストビーフ 山わさびのソース	¥6,200
Roasted KOBE Beef Round with Horseradish Sauce	
神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース	¥8,200
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce	

魚料理と肉料理には、パンまたは、ライスをお付けします
Fish Plat and Meat Plat served with Bread or Steamed Rice