グリル
GRILL

平日限定ランチ ¥7,000（税込・サービス料別）

Calamar blanc mariné à la tapenade balsamique blanc, vinaigrette au yuzu

白烏賊のマリネ タプナード風味
白バルサミコと柚子のヴィネグレット

スープをご追加いただけます

La soupe à la crème du jour
・本日のクリームスープ ---------- ¥1,000(税込)

Consommé double en demi-tasse
・グリル特製ダブルコンソメ(デミタスカップ) ------- ¥1,200(税込)

お好きなメインディッシュを一品お選びください

Itoyori à la marinière
イトヨリ鯛のマリニエール
と
Cuisse de canard rôti, châtaigne et chou rouge braisés
鴨のもも肉ロースト
栗と赤キャベツのブレゼ
盛り合わせ

ou
または

Filet de bœuf grillé sauce aux olive
国産牛フィレ肉のグリエ（低温調理）
オリーブ風味ソース
(+¥4,000税込)

お肉料理の変更を承ります
ご予約は2日前までにお願いいたします

La Spécialité du chef Fujiwara

Escalope de bœuf poêlé aux morilles
国産牛肉エスカロップのポワレ
モリーユ風味
(+¥3,000税込)

Bœuf Hitachi vapeur á la truffe, maitake
蒸し常陸牛の黒トリュフ風味
舞茸添え
(+¥5,000税込)

Crème brûlée à la cardamone blanche, gelée de raisin, sorbet au thym et au citron
ホワイトカルダモン風味のブリュレ、ぶどうジュレ、タイムとレモンのソルベ

Café
コーヒー

当店では同じ厨房、調理器具にて食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、クルミ、エビ、カニ、カシューナッツ 等)を調理しております。