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 vapeur à la truffe, maitake*
蒸し和牛肉の黒トリュフ風味
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。