グリル
GRILL

週末ランチコース
¥9,000（税込・サービス料別）

Flan de moules au céleri
ムール貝のフラン セロリの香り

Potage de légumes rachines
根菜のポタージュ

Ainame poêlé sauce vinaigrette à l'echalote
アイナメのポワレ
エシャロットのヴィネガーソース

ou
または

Cou de bœuf Wagyu braisé au vin rouge, Gâteau de yuba et mochi
和牛ネック赤ワイン煮込み
湯葉、お餅のガトー仕立て
※メインディッシュは国産牛フィレ肉に変更できます
（ +¥4,000税込 ）

Coulis d'orange et sabayon sorbet à la prune et à l'ume
オレンジのクーリとサバイヨン
スモモと梅のソルベ

Café
コーヒー

ランチフルコース
¥12,000（税込・サービス料別）

Ormeau d'ezo et aubergine d'automne braisés au shiso
蝦夷鮑と秋茄子のブレゼ紫蘇風味

Consommé double en demi tasse
グリル特製ダブルコンソメ

Ainame poêlé sauce vinaigrette à l'echalote
アイナメのポワレ
エシャロットのヴィネガーソース

Cou de bœuf Wagyu braisé au vin rouge, Gâteau de yuba et mochi
和牛ネック赤ワイン煮込み
湯葉、お餅のガトー仕立て
※メインディッシュは国産牛フィレ肉に変更できます
（ +¥4,000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

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 ）