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 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 ）