グリル
GRILL

週末ランチコース

¥9,000（税込・サービス料別）

Ragoût d'ormeau Ezo aux champignons
蝦夷鮑と茸のラグー

Veloute de patate douce Naruto kintoki
鳴門金時のヴルーテ

Maquereau espagnol d'hiver duo de sauces au vin rouge et au vin blanc
寒鰆のポワレ 赤白ワインのデュオソース

ou
または

Langue de bœuf grillé sauce gribiche
国産牛舌のグリエ グリビッシュソース

メインディッシュの変更を承ります

Faux-filet de bœuf grillé sauce vinaigrette et à la tomate à la truffe
国産牛サーロイングリエ（低温調理）
トマトとトリュフのヴィネグレットソース
（+¥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 Wagyu grillé sauce á la truffe
黒毛和牛肉エスカロップのグリエ
トリュフソース
（+¥5,000税込）

Gratin de fruits rouges, sorbet cassis
ミックスベリーのフルーツグラタン
カシスソルベ

Café
コーヒー

ランチフルコース

¥12,000（税込・サービス料別）

Poulpe confit, mousse de céleri-rave et chou-fleur
水蛸のコンフィ 根セロリと
カリフラワーのムース

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

Maquereau espagnol d'hiver duo de sauces au vin rouge et au vin blanc
寒鰆のポワレ 赤白ワインのデュオソース

Langue de bœuf grillé sauce gribiche
国産牛舌のグリエ グリビッシュソース

ou
または

メインディッシュの変更を承ります

Faux-filet de bœuf grillé sauce vinaigrette et à la tomate à la truffe
国産牛サーロイングリエ（低温調理）
トマトとトリュフのヴィネグレットソース
（+¥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 Wagyu grillé sauce á la truffe
黒毛和牛肉エスカロップのグリエ
トリュフソース
（+¥5,000税込）

Tiramisu liquide, compotée de poire
液体ティラミスと洋梨コンポート

Café
コーヒー

