

## Degustation Menu

### 【 ドミナスコース 】

¥4,500

- ★アミューズ 本日のアミューズ
- ★オードブル 10種のオードブル盛り合わせ
- ★パスタ 露地モノ ホワイトアスパラのスープ仕立て 低温調理の卵を添えて
- ★メイン …以下のいずれかよりお選びください
  - ・真鯛の低温調理
  - ・和牛ホホ肉のシチュー
  - ・猪モモ肉の真空調理
- ★♨の赤ワインカレー あめ色玉ねぎの赤ワインカレー
- ★デザート・コーヒー

### 【 グルメコース 】

¥7,500

- ★アミューズ 本日のアミューズ 仏産キャビアを添えて
- ★冷製オードブル 10種のオードブル盛り合わせ
- ★ポワソン 信州サーモンの低温調理 ビスクスープ
- ★肉料理 黒毛和牛コサンカクのロースト ボルドレーズソース フォアグラポワレ添え  
or  
シャラン産成鴨ムネ肉(シャラン種血入り)のロースト クルミのソース
- ★♨ あめ色玉ねぎの赤ワインカレー
- ★デザート・コーヒー

### 【 スペシャルコース 】

¥10,000

- ★アミューズ 本日のアミューズ 仏産キャビアを添えて
- ★冷製オードブル 10種のオードブル盛り合わせ
- ★魚料理 オマール海老と白身魚テリーヌの包み焼き ビスクスープ
- ★肉料理 仏ブルターニュ産仔牛フィレ肉のロースト
- ★♨ フォアグラの赤ワインリゾット
- ★デザート・コーヒー

