****

**Menu**

※お支払価格にはチャージ料550円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

**ドミナスコース \6,000 ( \6,600 )**

Dominus Tasting

**本日のアミューズ**

Today’s Amuse-Bouche

**種鶏のコンソメスープ**

Chicken Consomme

**前菜盛り合わせ**

Assorted Appetizers

**メイン2皿のチョイス**

Choice of 2 Main Dishes

**-------------------------------------------------------------------**

**本日の鮮魚料理**

Today’s Fish Dish

**or**

**牛ホホ肉の煮込み**

Stewed Wagyu-Beef Cheek

**or**

**ハンバーグ**

Beef Patty, Low-temperature Cook

**or**

**仔羊ランプ肉の低温調理**

Lamb Rump, Low-temperature Cook

**などメインディッシュリストからお選びください。**

etc…pls choose from main dish list

**-------------------------------------------------------------------**

**〆の赤ワインカレー**

Finishing Dish – Red Wine Curry

**本日のデザート**

Dessert

**コーヒー**

Coffee

**季節のコース \9,000 ( \9,900 )**

Seasonal Tasting

**新銀杏と松茸のフラン**

Ginkgo Nuts & Matsutake Mushroom Flan

**車エビとアボカドの冷製オードブル**

Prawn & Avocado

**キノコのテリーヌ**

Mushroom Terrine

**モンサンミッシェル産ムール貝のマルニエール**

Mont-Sain-Michel Mussels Mariniere

**NZ産仔羊肩ロースの低温調理**

Slowly-Cooked NZ Lamb Chuck-Roll, Autumn Eggplant

**モンブラン ほうじ茶ジェラート**

Mont Blanc & Hojicha Gelato

**コーヒー**

Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

**スペシャルコース \15,000 ( \16,500 )**

Special Tasting

**新銀杏と松茸のフラン**

Ginkgo Nuts & Matsutake Mushroom Flan

**シェーブルチーズとクルミのサラダ**

Chevre Cheese & Walnuts Salad

**フォアグラと無花果のテリーヌ**

Foie Gras & Fig Terrine

**モンサンミッシェル産ムール貝のマルニエール**

Mont-Sain-Michel Mussels Mariniere

**本マグロ　中トロのミキュイ**

Half-Cooked Bluefin Medium-Fatty Tuna

**A5和牛ロース肉の低温調理 トリュフソース**

Lobster

A5 Wagyu Beef Loin, Low-temperature Cook

**モンブラン ほうじ茶ジェラート**

Mont Blanc & Hojicha Gelato

**コーヒー**

Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

**七谷鴨コース \20,000 ( \22,000 )**

NANATANI Duck Tasting

**七谷鴨のコンソメスープ**

Duck Consomme

**七谷鴨モモ肉のコンフィ　サラダ仕立て**

Confit Duck Thigh Salad

**七谷鴨ムネ肉の低温調理, 砂肝＆ハツ**

Low-Temperature-Cook Duck Breast, Gizzard & Heart

**七谷鴨のレバームース, 首皮ジャーキーとチーズ**

Liver Mousse, Neck Skin, Cheese

**モンブラン ほうじ茶ジェラート**

Mont Blanc & Hojicha Gelato

**コーヒー**

Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

The menu may change depending on the stocks.

**A La Carte**

【　前菜/ Appetizers　】

**・オードブル盛り合わせ ( 1人前 )** \1,800 (\1,980)

Today’s Assorted Appetizers (for 1 person)

**・ウズラ卵のワイン煮込み　スモーク** \600 (\660)

Smoked Quail Eggs Wine-Marinade

**・自家製シャンパンビネガーのピクルス** \600 (\660)

Home-made Champagne Pickles

**・低温調理の野菜** \800 (\880)

Low-temperature cooked Vegetables

**・Wスモークベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ** \1,000 (\1,100)

Double Smoked Bacon & Romain Lettuce Caesar Salad

**・金華サバの自家製ビネガー〆** \1,100 (\1,210)

Mackerel Home-made Vinegar Marinade

**・ブリのカルパッチョ** \1,300 (\1,430)

Yellow-tail Carpaccio

**・本マグロ中トロのタルタル** \2,200 (\2,420)

Bluefin Tuna Tartare

**・フォアグラと無花果のテリーヌ** \3,000 (\3,300)

Foie Gras & Fig Terrine

【　パン/ Bread　】

**・パン** 　　　　　　　　　　　　　　　　 　 \100 (\110)

Hard Bread

**・シューパン** 　 　　　　　　　　　　　　　　　 　 \250 (\275)

Choux Bread

【　スープ/ Soup　】

**・さつまいもスープ** \700 (\770)

Sweet Patato Soup

**・クラムチャウダー** \1,000 (\1,100)

Clam Chowder

**・種鶏のダブルコンソメスープ** \1,000 (\1,100)

Chicken Consomme

**・フォアグララビオリ 種鶏のダブルコンソメスープ** \1,500 (\1,650)

Foie Gras Ravioli, Chicken Consomme

【　パスタ/ Pasta　】

**・野菜のトマトスパゲティ** \1,200 (\1,320)

Vegetable Spaghetti Tomato Sauce

**・和牛と米沢豚のボロネーゼスパゲティ** \1,200 (\1,320)

Wagyu & Pork Bolognese

**・ジェノベーゼ スパゲティ** \1,200 (\1,320)

Spaghetti Genovese

**・ナポリタンスパゲッティ ドミナス風** \1,300 (\1,430)

Bacon & Bell Pepper Spaghetti Tomato Sauce

**・ポルチーニ茸のクリームスパゲティ** \1,500 (\1,650)

Porcini Mushroom Spaghetti Cream Sauce

【 リゾット・カレー/ Risotto・Curry　】

**・パルミジャーノチーズと赤ワインの焼リゾット** \1,000 (\1,100)

Parmigiano Cheese & Red Wine Baked Risotto

**・フォアグラリゾット** \2,500 (\2,750)

Foie Gras & Parmigiano Cheese Risotto

**・〆の赤ワインカレーライス** \500 (\550)

Marmalade Onion and Red Wine Curry（Small Finishing Dish）

【　メインディッシュ/ Main Dish　】

**・本日の鮮魚** \1,500 (\1,650)

Today’s Fish

**・本マグロの中トロ ミキュイ** \2,200 (\2,420)

Half-cooked Medium-fatty Tuna

**・ハンバーグ　低温調理** \1,500 (\1,650)

Beef Burger Patty, Low-temperature Cook

**・牛ホホ肉のクリーム煮込み** \1,500 (\1,650)

Stewed Beef Cheek

**・仔羊ランプ肉の低温調理** \1,500 (\1,650)

Lamb Rump, Low-temperature Cook

**・A5和牛ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル**\2,000 (\2,200)

A5 Wagyu Beef & Porcini, Low-temperature Cooked Tartare

**・豚バックリブのバーベキュー 2本** \2,200 (\2,420)

Pork Back-Rib BBQ (2 pcs.)

**・骨付き仔羊背ロースの低温調理** \2,500 (\2,750)

Lamb Loin Chop, Low-temperature Cook

**・A5和牛赤身肉の低温調理 仏ルジェのフォアグラ** \3,500 (\3,850)

A5 Wagyu Beed Loin, Low-temperature Cook, & Foie Gras

・チーズ・デザートは日替わりとなります。

and more Cheese & Dessert. Ask Stuff