

Restaurant

Menu A

Restaurant

¥2,500

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ + MIGNARDISES



お1つずつお好きなメニューをお選びください

ENTRÉE 鮮魚のタルタル 茄子のピューレとアブルーガのアクセント

PLAT 本日の魚料理

本日の肉料理

黒毛和牛のグリエ 赤ワインソース (+¥1,000)

MIGNARDISES ET

CAFÉ OU THÉ 小菓子とコーヒー 又は 紅茶等

DESSERT ショコラのプティ・ポ ラング・ド・シャ添え ¥860

ババ・オ・ラム 蜂蜜風味のクレーム・シャンティイ ¥790

リ・オ・レ 塩キャラメルのエスプーマと練乳のアイスクリーム ¥730

LE BEURRE NOISETTE

[Restaurant]

Menu B


[Restaurant]

¥3,900


AMUSE-BOUCHE 初めの小さなお楽しみ

ENTRÉE 鮮魚のタルタル 茄子のピューレとアブルーガのアクセント

POISSON 本日の鮮魚料理

 お1つずつお好きなメニューをお選びください

VIANDE 沖縄県産 ロイヤルポークのキャラメリゼ ソース・フォン・ド・ヴォー
豪州産 仔羊肉のコンフィ そのジュのソースとひよこ豆のエクラゼ添え
産地厳選 黒毛和牛のグリエ 赤ワインソース (+¥1,000)

 お1つずつお好きなメニューをお選びください

DESSERT ショコラのプティ・ポ ラング・ド・シャ添え
ババ・オ・ラム 蜂蜜風味のクレーム・シャンティイ
リ・オ・レ 塩キャラメルのエスプーマと練乳のアイスクリーム

MIGNARDISES ET
CAFÉ OU THÉ 小菓子とコーヒー 又は 紅茶等

(価格は税抜表記です)

LE BEURRE NOISETTE

[Restaurant]

Menu C

[Restaurant]


¥5,000

AMUSE-BOUCHE 初めの小さなお楽しみ

ENTRÉE 鮮魚のタルタル 茄子のピューレとアブルーガ添え

ENTRÉE フォワグラの低温調理 赤ワイン風味 無花果のチャツネ添え

POISSON 本日の鮮魚料理

VIANDE  お1つずつお好きなメニューをお選びください
シャラン産 鴨胸肉のロティ シェリーヴィネガーソース
産地厳選 黒毛和牛のグリエ 赤ワインソース

AVANT
DESSERT 小さなデセール

DESSERT 苺のミル・フィユ
グラン・マルニエのスフレ

MIGNARDISES ET
CAFÉ OU THÉ 小菓子とコーヒー 又は 紅茶等

(価格は税抜表記です)

¥1,500

Entrée

■お好きな前菜をお選びください

博多長浜漁港より 鮮魚のカルパッチョ

エビとジャガイモ、アボガドのサラダ カクテルソース

きのこマリネのミモザサラダ シーザードレッシング

[1日10食限定]

シェフの気まぐれキッシュ グリーンサラダ添え

Plat

■お好きなメインをお選びください

[今月の月替わりメニュー]

イベリコ豚肩ロースのコンフィ レンズ豆のヴィネグレットソース

博多長浜漁港より 真鱈のポワレ 青木農園野菜と共に

[タルタルソースかアイオリソースをお選びいただけます]

大山鶏胸肉とごろごろ野菜のクリームココット煮

ローストビーフと青木農園野菜のたっぷりサラダプレート 温ったかスープ添え

[1日15食限定]

特製フォアグラハンバーグステーキ 赤ワインソース

牛バベットステーキ(150g)+300円

Café

■お好きなお飲み物をお選びください

コーヒー (Hot/Ice) ・ 紅茶 (Hot/Ice) ・ ハーブティー (Hot)

カフェラテ (Hot/Ice) + ¥200