

# THE FRENCH KITCHEN

## ウエディング 秋・冬メニュー 2018

冷前菜 | 温前菜 / スープ | 魚料理 | 肉料理 | デザート の各項目から 1 品お選びいただくスタイルです。

### 冷前菜



鴨と鶏のテリーヌ  
根セロリレムラード オレンジ  
ヘーゼルナッツ パンデビス  
ヴァンコットドレッシング



鮭のタルタル アボカド  
ゆずクリーム キャビア



生ハム ブリア・サバランチーズ  
グリーンアップル  
ピーツとクルミのサラダ  
熟成バルサミコ

### 温前菜 / スープ



茸スープ トリュフクリーム



ロブスタービスク



ビーフコンソメ フォアグラボワレ  
季節野菜

### 魚料理



的鯛のボワレ カリフラワー  
レーズン ケーパー パセリ  
焦がしバターソース



真鯛のパイ包み焼き  
季節野菜 ソースショロン



ソールと蟹のルーラード  
ほうれん草とリンゴのピューレ  
白ワインソース

## 肉料理



国産鶏胸肉のスチーム  
フォアグラソース トリュフ  
季節野菜 紫サツマイモのチップス



国産牛サーロインのグリル  
野菜ロースト  
ポテトピューレ ハーブの香り  
マデラソース



ニュージーランド産  
牛フィレ肉のロースト  
ポワローとポテトのクリーム煮  
赤ワインソース

\* 国産牛フィレ肉のロースト  
+ 2,500 円

\* A3 和牛フィレ肉のロースト  
+ 5,000 円

\* ビーフロッシーニ フォアグラ  
トリュフソース  
+ 2,500 円

## デザート



チョコレートサプライズ  
ホットラズベリーソース



プラリネのミルフィーユ  
洋梨のキャラメリゼ  
バニラアイスクリーム



フロマーージュブランムース  
ソーテルヌゼリー  
リンゴシャーベット

- \*印のメニューには追加料金（税金・サービス料別）が加算されます。
- メニューに使用される食材は仕入れの状況により異なる場合がございますのであらかじめご了承ください。
- 食材にアレルギーや食事制限をお持ちの場合はご相談ください。
- 上記メニューのご提供期間は 2018 年 10 月 1 日～2019 年 3 月 31 日です。