

# THE FRENCH KITCHEN

Dinner course (includes coffee or tea) ディナーコース アラカルトメニューよりお選び下さい (コーヒーまたは紅茶付き)	
Choose each one appetizer or soup, main, dessert from a la carte menu 前菜またはスープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください	5,800
Choose one appetizer, soup, main, dessert from a la carte menu 前菜・スープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください	6,800
Choose two appetizer, soup, main dessert from a la carte menu 前菜から2品・スープ・メインディッシュ・デザートから1品ずつお選びください	7,800

<b>Appetizers 前菜</b>	1,900
① Mixed green salad, fruit tomato, avocado, onion, quinoa, shallot dressing ミックスグリーンサラダ フルーツトマト アボカド オニオン キヌア エシャロットドレッシング	
Caesar salad, egg, parmesan cheese, bacon, croutons, anchovy dressing シーザーサラダ 卵 パルメザンチーズ ベーコン クルトン アンチョビドレッシング	
Smoked salmon, fennel, radish, grapefruit, caviar, dill crème fraiche スモークサーモン フェンネル ラディッシュ グレープフルーツ キャビア デイルクリームソース	
Seafood salad, octopus, prawns, scallops, potato, olive, red bell pepper coulis シーフードサラダ タコ 海老 帆立 ポテト オリーブ 赤パプリカクーリ	
Prosciutto, watermelon, endive, mint, goat cheese mousse 生ハムとスイカのサラダ アンディーブ ミント ゴードチーズのムース	
⑤ Pâté de campagne, kohlrabi remoulade, homemade pickles, Dijon mustard, pain de campagne パテ ドカンパーニュ コールラビのレムラード ホームメイドピクルス デジョンマスタード パンドカンパーニュ	
⑤ Bourguignon escargot, herb butter, croutons エスカルゴのブルゴーニュ風 ハーブバター クルトン	
Pan-fried scallops, artichoke barigoule, bacon 帆立貝のポワレ アーティチョーク バリグール ベーコン	

<b>Soup スープ</b>	1,400
① Daily soup 本日のスープ	
⑤ Onion gratin soup オニオングラタンスープ	
⑤ Lobster bisque オマール海老のビスク	+700
Consommé Paris soir コンソメパリソワール	+700

<b>Fish・Vegetarian 魚・野菜料理</b>	3,300
① Vegetable cocotte, Guérande sea salt, French extra virgin olive oil 野菜のココット グランド産海塩 フランス産エクストラバージンオリーブオイル	
Steamed white fish, assorted vegetables, quinoa, white wine sauce 白身魚のスチーム 季節野菜とキヌア 白ワインソース	
Confit salmon, asparagus, snap peas, radish, cucumber, salmon roe, beurre blanc sauce ノルウェー産サーモンコンフィ アスパラガス インゲン豆 ラディッシュ キュウリ イクラ バターソース	+1000
Pan-fried blue prawns, Provence vegetables, prawn bisque sauce 天使の海老のポワレ プロヴァンスベジタブル 海老のビスクソース	

<b>Meat 肉料理</b>	3,300
Roasted Shingen chicken breast, corn, mushroom and barley ragout, chicken sauce 信玄鶏胸肉のロースト コーンと茸の麦リゾット チキンソース	
Roasted Australian lamb rack, ratatouille, chickpea panisse, majoram, black olive and lamb jus オーストラリア産仔羊のロースト ラタトゥイユ ひよこ豆のパニス マジョラム ブラックオリーブとラムソース	
Grilled pork loin, chorizo, white beans, bell pepper, dried tomato, confit garlic, pork sauce 国産豚ロースのグリル チョリソー 白インゲン豆 パプリカ ドライトマト ガーリックコンフィ ポークソース	+1000
Pan-fried New Zealand beef tenderloin (200g), fried potato, béarnaise sauce or red wine sauce ニュージーランド産フィレ肉のポワレ (200g) フレンチフライ ベアルネーズソース または 赤ワインソース	+3,000
Grilled Australian sirloin (220g), fried potato, béarnaise sauce or red wine sauce オーストラリア産サーロインのグリル (220g) フレンチフライ ベアルネーズソース または 赤ワインソース	+3,000

<b>Cheese チーズ</b>	2,500
Assorted cheese platter (5kinds) チーズ盛り合わせ (5種)	

<b>Dessert デザート</b>	1,200
Fruit tart, whipped cream フルーツタルト ホイップクリーム	
Gâteau au fromage, berry compote ガトーフロマーージュ ベリーコンポート	
⑤ Crème brûlée クレームブリュレ	
Chocolate mousse, coffee, banana チョコレートムース コーヒー バナナ	
Cherry and pistachio nougat glacé, cherry jubilee ダークチェリーとピスタチオのヌガークラッセ チェリージュビリー	
Savarin rum cake, tropical fruit, chantilly cream, macadamia nuts サヴァラン ラムシロップ風味 トロピカルフルーツ ホイップクリーム マカダミアナッツ	

※ Choice of daily ice cream or sherbet  
※ 全てのデザートにアイスクリームまたはシャーベットを添えることが出来ます +300