

MENU

UPDATE ON APR 01, 2017

DINNER

A LA CARTE

アラカルト

Hors d'oeuvre

オードブル

Mousse de poivron rouge 1,250
赤ピーマンのムース

Légume à la coriandre 1,400
コリアンダー風味の野菜の蒸し煮

Terrine homard, puree de pomme vert 2,100
オマール海老のテリーヌ、青リンゴのピューレ

Pâte en croute, canard et foie gras 2,000
鴨とフォアグラのパチアンクルート

Fromage de tête, pâté de diable 1,600
フロマーージュドテット、香草パン粉焼き、グリビッシュソース

Langoustine kadàif, oeufs mollets de truffe 1,800
ラングスティーンのカダイフ巻き、半熟卵のトリュフソース
[2尾]

Oeuf et foie gras, cocotte cuit. sauce perigoux 2,200
卵とフォアグラのココット焼き、ソースペリグー

Poisson

魚料理

Please see "Today's menu".
本日のメニューをご覧ください。

Viande

肉料理

Porc pane, sauce moutard 2,300
ひこま豚のトンカツ、マスタードソース

Agneau rotie, sauce thym 3,600
白糠産サフォークのロースト、ソースタイム

Boeuf "ABE" feu de bois, sauce echalote 2,700
阿部牛カイノミの炭火焼き、エシャロットソース

Queue de boeuf, braiser sauce vin rouge 2,600
和牛テールの赤ワイン煮込み

Joeu de boeuf, braiser sauce curry 2,100
阿部牛ホホ肉のカレー

Boeuf "ABE" hamburger, sauce mignonnette 1,950
阿部牛のハンバーグ、ミニョネットソース

Omurice 1,850
小林農園 平飼い玉子のオムライス

Fromage

フロマーージュ

1 Coupe 500~
1カット

DESSERT

デザート

Sorbe ananas, parfum de coco 700
パイナップルのシャーベット、ココナッツ風味

Dessert de chocolat 850
チョコレートのデザート

Mille-feuille, de praline glace malt 750
ブラリネのミルフィーユ、モルトのアイスクリーム

Souffle au orange sangmne, glace fromage blanc 800
ブラッドオレンジのスフレ、フロマーージュブランのアイスクリーム

Parfait a la fraise 900
イチゴのパフェ

LES BOISSON

ドリンク

Champagne 1,200~
グラスシャンパン

Bière pression [Classique de Sapporo] 600
生ビール [サッポロクラシック]

Vin au verre 800~
グラスワイン

Boissons non alcoolisées 600~
ソフトドリンク

COURSE

コース

Cours de dégustation 5,000
テイस्टィングコース

Totales 8 plats Saison 8,000
計8品 季節のおまかせコース

Totales 8 plats Cours spécial du chef 13,000
(Réservations requises)
シェフのスペシャルコース (要予約)

8 % tax will be additionally charged.
別途、消費税(8%)頂戴致します。