

caillou

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,950	(2,145)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,400	(2,640)
マグレ鴨のシーザーサラダ		¥2,800	(3,080)
冬野菜と天使の海老のアヒージョ			
サフランの香り		¥3,200	(3,520)
帆立貝のポワレ スペルト小麦のリゾット		¥3,200	(3,520)
ズワイガニのクレーム			
カリフラワーの軽いヴルーテ		¥3,300	(3,630)
パン 1人前		¥420	(462)

* 100g の表記があるものはお好みの量を選べます

ワインのアテとして少量、大人数でシェアなど、お声掛けください

* アミューズ代金としてお一人様 ¥750(825)頂戴します

スペシャリテ

サカエヤ新保さんが手当てしたお肉	200g	¥7,180	(7,898)
------------------	------	--------	---------

メイン料理

鮫鰯とその肝のポワレ 白ワインソース		¥4,500	(4,950)
ブフ・ブルギニヨンのヴォロヴァン		¥5,300	(5,830)
仔羊肉のカスレ		¥5,400	(5,940)

デザート

グラスヴァニニュー		¥930	(1,023)
ヨーグルトのソルベ		¥930	(1,023)
ローズマリーのアイスクリーム		¥930	(1,023)
テリーヌショコラ		¥930	(1,023)
クレームキャラメル		¥930	(1,023)