

# プリフィックスコース PRIX FIXE COURSE

¥8,855~

オードブル・スープ・メインディッシュ(秋の味覚とマロンフェア、魚料理・肉料理、シェフのおすすめ、受け継がれた味、サンドウィッチ)・デザートからそれぞれ1品をお選びください  
Please choose one item for each course: HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH (AUTUMN FAIR, FISH・MEAT, CHEF'S RECOMMEND, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES) and DESSERT  
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

## オードブル/HORS-D'OEUVRE

### 秋の味覚とマロンフェア/AUTUMN FAIR

栗・きのこ・小芋の温かいボーフォールチーズのテリーヌ ¥3,668  
Hot terrine of beaufort with chestnuts, mushroom and small potato ●+¥1,012

炙りビン長鮪とアーティチョークのニース風サラダ ¥3,036  
Nicoise salad of broiled tuna and artichoke ●+¥379

エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風 ¥2,656  
Escargots Burgundy-style

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ ¥2,656  
Spicy salad with walnuts and soy meat

蝦夷鮑、ビン長鮪、サーモン、海老のマリネ キャビア添え ¥3,668  
Marinated Ezo abalone, tuna, salmon, and shrimp with caviar ●+¥1,012

ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ ¥2,656  
Caesar salad with dry cured ham and shrimps

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

彩り野菜のサラダ ¥1,771  
Salad with lemon vinaigrette

秋刀魚のフリット 秋野菜のグリルとともに ¥3,289  
Pacific saury frit with grilled autumn vegetables ●+¥632

サーモンのマリネ いくらとともに ¥2,656  
Marinated salmon with salmon roe

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ ¥2,403  
Galette of potato and zucchini with dip of avocado

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

本日の青菜 または きのこのソテー ¥2,277  
Sautéed green vegetables or mixed mushrooms of the day

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

シェフおすすめ 温野菜のココット料理 ¥2,403  
Steamed vegetables chef's-style STAUB cocotte

## スープ/SOUP

リンゴの冷製スープ シナモン風味のエスプーマ ¥2,277  
Chilled apple soup topped cinnamon flavored espuma ●+¥506

本日のポタージュ ¥1,391  
Soup of the day

きのこ銀杏入りコンソメスープ ¥1,771  
Consommé soup with mushroom and ginkgo

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

野菜のブイヨンスープ ¥1,391  
Vegetable soup

## 秋の味覚とマロンフェア/AUTUMN FAIR

鴨肉のロースト 栗と小芋を添えて、オレンジ風味のガストリックソース ¥5,495  
Roasted duck with chestnuts and sweet potatoes, orange-flavored gastrique sauce ●+¥885

秋刀魚ミルフィーユ仕立て胡麻風味の赤ワインソース ¥4,301  
Pacific saury Mille-feuille with sesame flavored red wine sauce

銀鱈と銀杏のココットごはん ¥4,174  
Cocotte rice of sablefish and ginkgo

秋刀魚と栗のココットごはん ¥4,174  
Cocotte rice of pacific saury and chestnuts

栗とベーコン、ゴルゴンゾーラの Pasta ¥3,415  
Gorgonzola pasta with chestnuts and bacon

## 魚料理・肉料理/FISH・MEAT

本日の魚料理 シェフのスタイル ¥3,795  
Fish of the day chef's-style

舌平目のムニエル グルノーブル風 ¥4,427  
Sole meunière Grenoble-style

オマール海老の Pasta アメリケーヌソース (リングイネ) ¥6,072  
Homard pasta with Americaine sauce (linguine) ●+¥1,012

黒鮑のグリル ¥12,650  
Grilled abalone ●+¥7,590

骨付き子羊のグリル ¥5,945  
Grilled lamb ●+¥885

萬幻豚ロース肉のグリル ¥3,795  
Grilled Mangenton pork

雛鳥のハーフチキングリル ¥3,921  
Grilled half chicken

国産牛100%ハンバーグ きのこと入りデミグラスソース ¥4,048  
Hamburg steak with mushroom demi-glace sauce

ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル ¥5,882  
Grilled New Zealand aging beef ●+¥822

国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター ¥6,325  
Grilled beef sirloin Café de Paris-style ●+¥1,265

国産牛フィレのグリル ¥6,325  
Grilled beef fillet ●+¥1,265

アメリカ産 T-ボーンステーキ ¥6,831  
Grilled American T-bone steak ●+¥1,771

国産牛のやわらかシチュー ブルゴーニュ風 ¥5,060  
Beef stew Burgundy-style

## シェフのおすすめ/CHEF'S RECOMMEND

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

ヴィーガンバーガー ¥3,542  
Vegan burger

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

ベジタブルボロネーゼ ¥3,289  
Vegetable Bolognese

### ヴィーガンメニュー/Vegan menu

ベジタブルカレー ¥3,795  
Vegetable curry

金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト ¥5,186  
Bouillabaisse with garlic toast

国産牛のローストビーフ カッティングサービス ¥8,222  
Roast beef with gravy sauce, horseradish and vegetables ●+¥3,162

## 受け継がれた味/MY DEAR OLD MENU

排骨拉麺 (パーコーメン) Chinese noodles Pakomen ¥3,542

インドネシア風フライドライス (ナシゴレン) Nasi goreng ¥3,036

国産牛ハンバーガー Hamburger ¥3,542

国産牛チーズバーガー ¥3,921  
(グリエール、チェダー または モッツァレラ)  
Cheese burger (gruyere, cheddar or mozzarella)

スパゲッティ ナポリタン Spaghetti napolitan ¥3,162

オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce ¥3,162

海老・蟹・じゃこと きのこの和風ピラフ ¥3,162  
Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style

カレーライス (シュリンプ または チキン) ¥3,289  
Shrimp /Chicken curry with rice

カレーライス (国産牛) Beef curry with rice ¥3,795

チキンバスケット ¥4,048  
Deep fried chicken in the basket

## サンドウィッチ/SANDWICHES

マリネサーモン、グリエールチーズのライブレッドサンドウィッチ ¥2,909  
Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyere cheese

ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ ¥4,048  
Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavored mayonnaise

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥3,162  
American clubhouse sandwich

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

\*Please inform our staff if you have any food allergies. \*Menu items may change according to ingredient availability. \*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.