

Meat and poultry < Viandes et Volaille > 肉料理 (価格は全て税別)

Sautéed chicken with wine vinegar sauce

1. 三河鶏もも肉のソテー、ワインヴィネガー風味…………… ¥1,300

Roasted duck with orange sauce

2. 仔鴨胸肉のロースト、オレンジソース ※お時間を頂戴いたします…………… ¥2,400

Deep fried (confit) duck's leg with whole-grain mustard sauce

3. 仔鴨もも肉のコンフィ、粒マスタードソース…………… ¥2,200

"Choucroute"… "Pot-au-feu" Alsace style

4. 豚肉と自家製ソーセージのシュークルート…………… ¥1,600

※お肉と旬の野菜、酢漬けキャベツで作るアルザス地方のポトフ料理

Ibérico pork shoulder chop grille with truffe sauce

5. スペイン産「イベリコ豚」肩ロース肉のグリル、トリュフソース…………… ¥2,500

Roasted venison wrapped in potato with red wine sauce

6. ポテトで包んだ鹿肉のロースト、赤ワインソース…………… ¥2,400

Sirloin steak with whole-grain mustard sauce

7. サーロインビーフステーキ、粒マスタードソース…………… ¥2,400

Veal steak with madeira sauce

8. 仔牛フィレ肉のポアレ、マデイラソース…………… ¥2,400

Breaded veal cutlets with tomato sauce

9. 仔牛のカツレツ、トマトソース添え…………… ¥2,400

"Foie gras" and filet of veal steak piled up

10. 仔牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き

※Red wine sauce 自家製フォンドヴォーの赤ワインソース…………… ¥3,000

※"truffe"sauce トリュフキノコの薫り高く贅沢なソースで…………… ¥3,600

Stewed beef "Bourgogne" style

11. 和牛の赤ワイン煮込み“ブルゴーニュ風”温野菜添え…………… ¥2,400

Grilled tenderloin beef

12. 和牛フィレ肉のグリル、赤ワインソース

※Red wine sauce 自家製フォンドヴォーの赤ワインソース…………… ¥3,500

※"truffe"sauce トリュフキノコの薫り高く贅沢なソースで…………… ¥4,100

Herb crusted roast rack of lamb

13. 骨付仔羊背肉の「ペルシアード(香草パン粉焼き)」 ※お時間を頂戴いたします…………… ¥2,400

"Foie gras a la Pot-au- feu" … Cooked dug's liver and vegetables with consomme soup

14. フォアグラと野菜のポトフ…………… ¥2,400

