

# A la carte

アラ カルト

## Appetizer 前菜

- 緋扇貝のグラチネ サンジェルマン仕立て  
シーフードサラダを添えて  
Noble scallop gratin Saint Germain style  
with seafood salad ¥2,800
- 香川県特産、背高アスパラガス  
“さぬきのめざめ”を使った変革  
Toller asparagus “SANUKINOMEZAME”  
cooked with varieties ¥2,800
- 昆布じめにした仔牛肉のタルタル  
蛸烏賊のコンフィ キウイのガスパチョソース  
Tartar of marinated veal with sheet kelp  
and fire fly squid confit with kiwi gazpacho sauce ¥2,800
- 炙った讃岐サーモン、海苔、アボカド、  
チーズのロール、リンゴのピューレと醤油のスプレー  
Broiled spring sea beam and laver, avocado,  
cheese roll, apple puree with soy sauce ¥2,800

## Soup スープ

- クレソンのポターージュ  
16穀米とベーコンと共に  
Watercress potage  
with sixteen kinds grain rice and bacon ¥1,400
- トリッパと白インゲン豆のスープ  
パルメザンチーズのチュイル  
Tripper and navy bean broth  
with parmesan cheese chips ¥1,400

## Dessert デザート

- アイスクリーム 又は シャーベット  
Ice cream or Sherbet ¥800
- ワゴンのデザートをお好きなだけ  
Pastry selection by trolley ¥1,200

## Seafood 魚料理

- 45度で低温加熱した  
讃岐サーモン レフォールのソース  
Seared “SANUKI” salmon cooked 45 degrees  
with horse-radish sauce ¥3,200
- 耐熱フィルムで包んだ桜鯛と  
オリーブのアクアパッツァ  
Acquapazza with spring sea bream  
and olive wrapped in heart resistant film ¥3,800
- オマール海老のソテー  
春キャベツのシフォナード ピカントソース  
Pan-fried lobster with spring cabbage  
chiffonnade and piquant sauce ¥5,500

## Main dish 肉料理

- 骨付き仔羊のロースト カラフルトマトのソテーと  
ミルク風味のクルトン アンチョビソース  
Roast lamb with colorful cherry tomato  
and milk flavor crouton with anchovy sauce ¥3,200
- 鴨胸肉のローストハム  
ブラックオリーブのソース  
Roasted duck breast ham with black olive sauce ¥3,800
- ココットで焼き上げた“オリーブ夢豚”と春野菜  
柚子香るグラスドヴィアンソース  
Roasted “Olive YUMEBUTA” pork with spring vegetables  
in cocotte, meat stock sauce yuzu flavor ¥3,800
- A-4 ランク黒毛和牛テンダーロインのグリル ¥7,300  
木の芽味噌と香味野菜のデュクセル, ロベールソース  
Grilled A- 4 rank Japanese black bristle beef tenderloin  
with miso mixed pepper leaf bud and aromatic vegetables duxelles,  
“Sauce Robert” with light mustard flavor sauce
- 極上黒毛和牛 “オリーブ牛” ¥14,000  
テンダーロインのグリル トリュフ香るソース  
Grilled A-5rank Japanese “Olive”  
black bristle prime beef tenderloin with truffle sauce