

# A la carte

アラ カルト

## Appetizer 前菜

- 秋刀魚と柿のサラダ仕立て  
牛蒡と赤ワインのクーリーソース  
*Pacific saury and persimmon salad  
with burdock and red wine coulis* ¥ 2,800
- 低温コンフィした秋鮭  
トマトのヴェールと共に  
*Autumn salmon confit  
in low temperature cooked with veiled tomato* ¥ 2,800
- 豚と林檎のパテ ルビーポルト酒のソース  
シナモン香るフレンチトースト  
*Pork and apple patty with ruby port sauce,  
french toast cinnamon flavor* ¥ 2,800
- フォアグラのソテー ペリゲーソース  
*Pan-fried foie gras with perigueux sauce* ¥ 3,000

## Soup スープ

- 香味野菜のヴェルデー  
*Potherb vegetable soup* ¥ 1,400
- 鰹節香る、椎茸のポタージュ  
"SHITAKE" mushroom potage with dried bonito flavor ¥ 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

- 鱈のミキュイ  
鴨のジュと酢橘の乳化ソース  
*Seared Spanish mackerel with duck broth  
and "Sudachi" juice emulsification* ¥ 3,200
- イトヨリのヴィエノワーズ焼き  
ポロ葱のピューレとバルサミコの泡  
*Roasted slippage Vienna style  
with leek puree and balsamic sauce* ¥ 3,200
- 三陸生まれ ハワイ育ちの鮑  
その肝とポルチーニのリゾットで  
*Pan-fried Hawaii raised abalone  
with porcini risotto* ¥ 3,800
- オマール海老のソテー  
ベリーソース  
*Pan-fried lobster with berry sauce* ¥ 5,500

## Main dish 肉料理

- 京鴨のロースト ナッツと茸のフリカッセソース  
*Roasted Kyoto duck breast  
with nuts and mushroom fricassee sauce* ¥ 3,200
- 仔羊のグリル 柚子胡椒とトマトのソースと  
焦がしニンニクのオイル  
*Grilled lamb with Yuzu chili pepper  
and tomato sauce, burnt garlic oil* ¥ 3,200
- ピジョンのロースト ビーツと  
オレンジのマープルソースとピジョンのジュ  
*Roasted pigeon breast with essence sauce  
beets and orange puree* ¥ 3,800
- A-4 ランク黒毛和牛テンダーロインのグリル  
山葵香るジャポネソース 松茸のベニエを添えて  
*Grilled rankA-4 Japanese black bristle  
and "MATSUTAKE" mushroom fritter  
with Japanese sauce wasabi flavor* ¥ 7,300
- A-5 ランク極上黒毛和牛テンダーロインのグリル ¥ 14,000  
山葵香るジャポネソース 松茸のベニエを添えて  
*Grilled rankA-5 Japanese black bristle  
and "MATSUTAKE" mushroom fritter  
with Japanese sauce wasabi flavor*