

# Chouettes

庭のふくろう達

*Petite saveur en apéritif*  
食前の小さなお楽しみ

*Pâté encroûte de poulet et Shiitake aux fraises, sauce vinaigrette au vin rouge*  
鶏と椎茸のパテアンクルート 菜の花と苺の彩りを添えて

*Poisson à chair blanche poêlé, duo de sauce grilliche et sauce au beurre de paprika*  
本日の鮮魚のポワレ  
パプリカ風味のバターソースにグリビッシュの酸味を重ねて

*Jarret de boeuf sauté à la mousseline de patate douce, sauce au vin rouge à l'estragon*  
柔らかく煮込んだ牛すね肉のソテー エストラゴン馨る赤ワインのソース

*Le choix de tous les desserts*  
ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

*Boisson et Mignardises*  
食後のお飲み物と小菓子

*Menu à 5,000yen*

# Angelots

二人の小天使

*Petite saveur en apéritif*  
食前の小さなお愉しみ

*Salade de crabe et légumes aromatisés, sauce beurre blanc au gingembre*  
タラバ蟹のサラダ仕立て 生姜薫るバターのソース

*Flan de foie gras emballé en radis aux compote de Kinkan, servi avec sauce au madère*  
“フォアグラ大根” マデラ酒の香 金柑のアクセント

*Poisson à chair blanche poêlé aux carotte glacée, sauce aigre-douce*  
本日の鮮魚のポワレ  
人参のグラッセと根パセリのクリーム 甘酸っぱいソースで

*Selle d'agneau rôti aux son jus court, accompagner terrine de chou braisé à l'orange*  
仔羊鞍下肉のロティ  
オレンジ風味のキャベツのテリーヌを添えて

*Mousse aux fraise, crème de verveine et chantilly de yaourt en strate*  
苺のムースとヴェルヴェーヌのアロマト ヨーグルトで軽やかに  
au 又は

*Le choix de tous les desserts*  
ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

*Boisson et Mignardises*  
食後のお飲み物と小菓子

Menu à 8,000yen

# Lion

獅子の門番

*Petite saveur en apéritif*  
食前の小さなお楽しみ

*Saumon tasmanie enveloppé de crêpe aux fruits secs et noix de pécan, sauce au aneth*  
タスマニアサーモンのロール仕立て  
ドライフルーツとナッツのアクセント ディルの爽香

*Crèmeau d'Escalpoêlé et sauce au foie, accompagné de sarsifis braisé à madère*  
蝦夷あわびと冬牛蒡のマリアージュ 肝のソースで

*Poisson à chair blanche poêlé aux escargot sauté, sauce au Syungiku*  
本日の鮮魚のポワレ エスカルゴと葉玉葱のソテー  
春菊のソース

*Suprême de canette rôti au cannelloni farcies à la bolognaise, accompagné de flan de champignon à la truffe*  
仔鴨胸肉ロースト  
香り立つトリュフの泡を纏ったマッシュルームのフランを添えて

*Carte tatin aux pommes et sa mousse, servi avec une glace à la cannelle*  
紅玉林檜のタルトタタンとムース シナモンのアイスクリームと共に  
ou 又は

*Le choix de tous les desserts*  
ワゴンよりお好みのデザートをお選びください

*Boisson et Mignardises*  
食後のお飲み物と小菓子

*Menu à 12,000yen*

# *Petites Chouettes*

*Petite saveur en apéritif*  
食前の小さなお楽しみ

*Pâté en croûte de poulet et Shiitake aux fraises, sauce vinaigrette au vin rouge*  
鶏と椎茸のパテアンクルート 菜の花と苺の彩りを添えて

*Potage de légume à la saison*  
季節野菜のポタージュ



*Poisson à chair blanche poêlé, duo de sauce gribiche et sauce au beurre de paprika*  
本日の鮮魚のポワレ  
パプリカ風味のバターソースにグリビッシュの酸味を重ねて  
ou 又は

*Jarret de bœuf sauté à la mousseline de patate douce, sauce au vin rouge à l'estragon*  
柔らかく煮込んだ牛すね肉のソテー  
エストラゴン馨る赤ワインのソース



*Blanc-manger à la gelée de mandarine aux anis, servi avec glace de miel*  
ブランマンジェにアニスの香気漂うマンダリンのジュレを添えて  
蜂蜜のアイスクリームと共に

*Boisson et Mignardises*  
食後のお飲み物と小菓子

## *Menu à 3,800yen*

「Petits Chouettes -庭の小さなふくろう」のコースは平日のみのご案内となります。  
また、他の特典・割引と重複してのご利用は出来ません、ご容赦下さいませ。