

# Chouettes

庭のふくろう達

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

*Terrine de coquilles st-jacques aux champignons, servi avec sauce au madère*  
帆立貝ときのこの温かいテリーヌ マデラ酒の香り

*Poisson à chair blanche poêlé sauce moutarde à la crème au romarin*  
本日の鮮魚のポワレ 粒マスタードのクリームソース  
ローズマリーのアクセント

*Caille grillé aux Shiitake farci et sa sauce anchois*  
鶏のグリエ バターナッツの滑らかなピュレとアンチョビのソース



*Crème brûlée au sucre à érable, servi avec écume au thé Assam*  
メープルシュガーのクリームブリュレ アッサムティーの泡を纏って

*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 5,000yen*

# Angelots

二人の小天使

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

*Crevettes "Botan-ebi" aux pulpe d'aubergine, vinaigrette de chardonnay aux thym*  
牡丹海老と秋茄子のサラダ タイム風味のシャルドネヴィネグレット  
林檎とこけももの彩りを添えて

*Confit de canard en feuilleté aux endives, sauce agrumes*  
鴨コンフィのパイ包み焼き 香り立つ柑橘のソースで

*Poisson à chair blanche poêlé moule mouclade à la crème aux épices*  
本日の鮮魚のポワレ ムール貝のロワイヤル仕立て  
エピス香るクリームソースと共に

*Côte de porc Ibérique rôti aux cèpes, servi avec une châtaigne gratinée*  
イベリコ豚肩ロース肉のロティ  
根セロリ、栗のグラタンと薫り豊かなセップ茸のソース

*Mille-feuille de compote de poire, servi avec une glace au fromage*  
洋梨のコンポートのミルフィーユ  
クリームチーズのアイスクリームを添えて  
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*  
食前の小さなお愉しみ

*Patate douce, foie gras, sojas "kuro-mame" en strate*  
薩摩芋、フォアグラ、黒豆の三重奏 塩漬けレモンのジャムを添えて

*Crème sauté aux risotto de riz non décortiqué et sa sauce Nori légèrement*  
蝦夷鮑のソテー 玄米のリゾットにクリアな海苔のスープを注いで

*Poisson à chair blanche poêlé servi avec vinaigrette de chardonnay aux betteraves râpé*  
本日の鮮魚のポワレ 紅葉彩るビーツのヴィネグレットに秋トリュフの香を乗せて

*Piece de boeuf rôti aux pommes et crème de fourme d'ambert*  
黒毛和牛モモ肉のロティ 林檎のソテーとフルムダンベールのアクセント

*Feuillage croustillante à la crème d'amandes pralinées et oranges caramélisées*  
サクサクのパイとアーモンド 温かいオレンジのキャラメリゼと共に

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*

# *Petits Chouettes*

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

*Terrine de coquilles st-jacques aux champignons, servi avec sauce au madère*  
帆立貝ときのこの温かいテリーヌ マデラ酒の香り

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

*Poisson à chair blanche poêlé sauce moutarde à la crème au romarin*  
本日の鮮魚のポワレ 粒マスタードのクリームソース  
ローズマリーのアクセント  
au 又は

*Caille grillé aux Shiitake farci et sa sauce anchois*  
鶉のグリエ  
バターナッツの滑らかなピュレとアンチョビのソース

*Crème brûlée au sucre à érable, servi avec écume au thé Assam*  
メープルシュガーのクリームブリュレ アッサムティーの泡を纏って  
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  
(+¥500)

*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。