

Bois de Boulogne

秋の信州 伊那谷ランチコース

秋色のケーキ・サレ

きのこ茸のポタージュ

括り縄猟の鹿肉ソーセージと風の谷の野菜

木曽駒ヶ岳の宮田村から届いた「いぶきサーモン」、パン粉とチーズで焼き上げて

信州 伊那栗のモンブラン

コーヒーまたは紅茶

8,000 円（税込）

幻の壱岐牛ランチコース

壱岐牛のにぎり

壱岐牛を 12 時間煮込んだ黄金色のスープ

壱岐牛のステーキ 赤ワイン、キュヴェ・ナガサキのソース

シャインマスカットとレアチーズムース

コーヒーまたは紅茶

10,000 円（税込）

食材の入荷状況によりメニュー内容は変更になる場合がございます。

プリフィクスコース

ハーブとオリーブオイルでマリネしたきのこたち

みやぎサーモンのミキュイ

または

バターナッツ南瓜と林檎のポタージュ

メインディッシュは別紙リストよりお選びいただけます。

茨城県産行方の黄福アイスクリーム

コーヒーまたは紅茶

5,000 円（税込）

「幻の壱岐牛」ハンバーグコース

みやぎサーモンの彩りサラダ

長崎県産 壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース

茨城県産行方の黄福アイスクリーム

コーヒーまたは紅茶

3,800 円（税込）

表示価格には 10%の税金が含まれており、別途サービス料として 10%頂戴致します

プリフィックスチョイスリスト

前菜、またはスープ

みやぎサーモンのミキューイ、またはバターナッツ南瓜と林檎のポタージュ

メインディッシュリスト

- a. 木曽駒ヶ岳の宮田村から届いた「いぶきサーモン」、パン粉とチーズで焼き上げて
- b. 天然真鯛とジャンボマッシュルームのソテー
- c. 伊那谷野菜たっぷりのペペロンチーノ
- d. 長崎県産壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース
- e. 岩手がものロースト ジンジャーソース (+880)
- f. 北海道産牛フィレ肉のステーキ 伊那谷野菜のグリルをそえて (+1,650)
- g. カオールワインで 6 時間煮込んだ壱岐牛のブレゼ (+880)
- h. オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+3,500)

※食材の入荷状況によりメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示価格には 10%の税金が含まれており、別途サービス料として 10%頂戴致します。