

Bois de Boulogne

Dîner L'Automne dans La Vallée d'Ina 秋の信州 伊那谷ディナーコース

Cake salé automne des gourmets
秋色のケーキ・サレ

Potage de champignons
きのこ茸のポタージュ

Saucisson de chevreuil Les légumes dans la vallée d'Ina Fondue de légumes à l'anchoiade
括り縄猟の鹿肉ソーセージと風の谷の野菜

Le lbuki saumon<truite arc en ciel> gratinée Viennoise sauce vermouth
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

Crêpe Normande La farine de sarrasin de Shinshu<Galette> La pomme de Shinshu
信州蕎麦粉と林檎のクレープシュゼット

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

10,000円（税込）

Dîner Le Bœuf d'Iki 幻の壱岐牛ディナーコース

Sushi de Le bœuf d'Iki
壱岐牛のにぎり

La bœuf d'Iki confit herbes câpres œuf de caille
壱岐牛の低温調理 香草、ケッパー、鶉の卵

Consommé de Le bœuf d'Iki
壱岐牛を 12 時間煮込んだ黄金色のスープ

Le Faux filet de bœuf d'Iki grillée sauce marchand de vin La cuvée Nagasaki rouge
壱岐牛のステーキ 赤ワイン、キュヴェ・ナガサキのソース

Mousse au fromage cru shine muscat
シャインマスカットとレアチーズムース

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

15,000円（税込）

Dîner Le Fixe Prix プリフィクスディナーコース

Champignons juste-marinée à la huile d'olive et herbes
ハーブとオリーブオイルでマリネしたきのこたち

Le saumon de Miyagi mi-cuit sauce gribiche
みやぎサーモンのミキュイ

ou
または
Crème de potiron et pomme
バターナッツ南瓜と林檎のポタージュ

Le plat
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。
Veuillez-sélectionner dans la carte

Glacée à la patate douce d'Ibaraki Namegata Kansho
茨城県産行方かんしょのアイスクリーム

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

メイン 1 品 8,000円（税込）

メイン 2 品 12,000円（税込）

Dîner Les Spécialités du Grand Chef Cuisinier Ken Rokugawa

フルコース ROKUGAWA

Le Grand Chef Cuisinier Ken Rokugawa vous propose

Ce menu élaboré autour d'une très belle selection de produits de saison

グラン・シェフ 六川 健が織りなす

秋の特別メニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい

20,000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

Prix fix choice

Le saumon de Miyagi mi-cuit sauce gribiche ou Crème de potiron et pomme

Miyagi Salmon mi-cuit<semi-cooked> gribiche sauce or Cream of pumpkin and apple soup

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

Main course choice

Vienna style Ibuki salmon<rainbow trout> gratine vermouth sauce

Le Ibuki saumon<truite arc en ciel> gratinée Viennoise sauce vermouth

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

Pan-fried red sea bream mushroom confit

Daurade poêlé champignon confit

天然真鯛のポワレとジャンボマッシュルームのコンフィ

Tagliolini pepperoncino vegetables from Ina valley

Tagliolini pepperoncino Les légumes dans la vallée d'Ina

伊那谷野菜たっぷりのペペロンチーノ

lki beef hamburg steak demi-glace sauce Hibiya Matsumoto's tradition

Bifteck Le bœuf d'lki à la Hambourgeoise sauce demi-glace tradition Hibiya Matsumoto

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

Roasted Iwate duck ginger sauce

Le canard d'Iwate rôti sauce gingembre

岩手がものロースト ジンジャーソース (+880)

Pan-fried Hokkaido beef tenderloin grilled vegetables from Ina valley demi-glace sauce Hibiya Matsumoto's tradition

Le Filet de bœuf d'Hokkaido poêlé Les légumes dans la vallée d'Ina grillée sauce demi-glace tradition Hibiya Matsumoto

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)

Red wine braised beef wrapping in crepine

Le bœuf d'lki en crépinette braise au vin rouge

オールワインで6時間煮込んだ壱岐牛のブレゼ (+880)

Pan-fried homard lobster sauce Américaine

Homard poêlé sauce Américaine

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+3,500)