**前菜―Appetizer― A Portion for Two Person**

**穴子と焼き茄子とキュウリのテリーヌ 　　　　　　　　　　　　　　　2640**

**Terrine**

**―A combination of Conger Eel boiled with Japanese Soup Stock ”Dashi” ,and Baked Eggplant, Cucumber―**

**鰆のミキュイ　蕪とフヌイユの香り　　　　　　 　　　　　　　　　　　2750**

**Spanish mackerel ”Sawara” Mi Cuit, with Turnip and Fennel Flavor**

**北海道産ボタン海老とマッシュルームのタルタル 2970**

**Raw Shrimp From “Hokkaido” and Mushroom Tartar with Green Salad**

**タブリエ・ド・サプール～トリッパのパン粉焼き、サラダと合わせて～ 2310**

**Tablier de Sapeur ―Honeycomb Tripe Fried in Bread Crumbs with Green Salad―**

**サザエとジャガイモのコンフィ、クスクス、サラダ仕立て　　　　　　　 2860**

**Combination Salad**

**―Shell “Sazae” and Potatoes Confit ,and CousCous, Green Sprout ―**

**北寄貝と青海苔のリゾット　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2640**

**Seaweed Flavor Risotto with Sauteed Clam “Hokkigai”**

**やさしいスープ・ド・ポワソン（魚のエキスのスープ）　　　　　　　　　2640**

**“Soup de Poisson “ tasted mild**

**メインーMain dish― A Portion for Two Person**

**本日のお魚料理　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　3080～**

**Today’s fish dishes**

**京都七谷鴨のロティ　マデラ酒のソース　　　　　　　　　　　　　　　　5280**

**Roasted Duck named “Nanatanigamo” from “Kyouto” with Madeira Wine Source**

**熊本県産あか牛A3トモサンカクのロティ　赤ワインのソース　　　　　　4840**

**Roasted Japanese Beef “Akaushi” Part of Round, from “Kumamoto”, with Red Wine Source**

**栃木県産黒毛和牛A3カイノミのロティ　赤ワインのソース 　　　　　　　4400**

**Roasted Japanese Beef “Kuroge Wagyu” Part of Flap Meat, with Red Wine Source**

**松阪豚のロティ　ガラムマサラの香り**

**Roasted “Matsuzaka Porc”, Garam masala flavor　　 　　　　　　　　　　　3190**

**オーストラリア産仔羊のロティ　ヴィオレマスタードのソース　　　　　　3960**

**Roasted Lamb with Grain Mustard and Madeira Wine Source**

**国産牛ほほ肉の赤ワイン煮　　　　　　　　　　　　　　 3300**

 **Japanese Beef Stewed in Red Wine**