

Cina au pied Menu Déjeuner

サンク・オ・ピエ お昼のコース

苦手な食材やアレルギーなどございましたらお申し付けください。
お料理はゆっくりお出しします。お時間のない方はあらかじめお伝えください。

価格はすべて税別となります。

Menu A ¥2500

お好みの前菜を一品お選びください（前菜は 2 ページ目です）

本日のスープ

（自家菜園の有機オニオングラタンスープは+ ¥500）

メインディッシュをお好みで 1 品お選びください（メインは 3 ページ目です）

シェフのお任せデザート盛り合わせ

さかもとこーひーのスペシャリティーコーヒー又は紅茶、2 種のパン

Menu B ¥3200（前菜 2 品のコース）

お好みの前菜を一品お選びください（前菜は 2 ページ目です）

お好みの前菜をもう一品お選びください

本日のスープ

（自家菜園の有機オニオングラタンスープは+ ¥500）

メインディッシュをお好みで一品お選びください（メインは 3 ページ目です）

シェフのお任せデザート盛り合わせ

さかもとこーひーのスペシャリティーコーヒー又は紅茶、2 種のパン

Menu C ¥5300

シェフお任せフルコース

（原則事前予約をお願いします）

内容はお楽しみ！苦手な食材やアレルギーなどございましたらお申し付けください

前菜盛り合わせ、フォアグラのソテー、本日のスープ、魚料理、肉料理、シェフお任せデザート
の盛り合わせ、さかもとこーひーのスペシャリティーコーヒー又は紅茶、2 種のパン

Les Entrées

前菜

Cote de cochon et lard fumé du chef avec salade vert
シェフの手作り！宮城県産32℃豚の肩ロースのスモークハムと
生ベーコンのサラダ添え

Terrine du jour
本日のテリーヌ（黒板をご覧ください）

Prosciutto di SAN DANIELE avec salade
イタリア、サンダニエーレの生ハム、サラダ添え

Pulpo a la Gallega
タコのガリシア風（+¥500）
（タコの大幅値上げに伴い価格変更）

Spécialité du jour
本日のスペシャル前菜（黒板をご覧ください）

Foie gras chaud
フォアグラのソテー（+¥600）

アレルギーや苦手な食材等がありましたら、お申し付けください。

お料理に合わせたグラスワインがあります。
お気軽にお申し付けください。

Les Principales

メインディッシュ

Baquette de Boeuf d'Australie à la maître d'hotel
オーストラリア産の牛バヴェット（カイノミ）90g のステーキ、メートル・ドテル風
（牛一頭から5～6キロしか取れない希少部位です）
(120g +¥500 150g +¥950)

Poisson du jour
本日の魚料理（黒板をご覧ください）

Filet de Canard Jaune de Bourgogne poêlée
ブルゴーニュ産ジョーヌ鴨のポワレ（+¥500）
（トウモロコシをたくさん与えて皮が黄色くなった鴨です。柔らかく旨味があります）

Principale du jour
本日のシェフスペシャルメインディッシュ
（日替わりで数種類あります）

Cote de Cochon 32°C grille après fumé après rôti avec jus
宮城県産32度豚のロース肉、低温ロースト後にスモークをかけてグリル
（直販サイトでは1キロ¥10000で売っている高級豚です！）

Bavette de Boeuf Rossini
牛バヴェット（カイノミ）とフォアグラのロッシーニ風（+¥2000）
（名作曲家ロッシーニが好んだという牛ステーキにフォアグラをのせた料理）

アレルギーや苦手な食材等がありましたらお申し付けください

お料理に合わせたグラスワインがあります。
お気軽にお申し付けください。