

Cina au pied Menu Déjouner

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

Côte de cochon et lard fumé du chef avec salade verte
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

Baette 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）

Fillete 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。