

Cinq au pied menu Diner

サンク・オ・ピエ ディナー・メニュー

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。

前菜、スープ、メインディッシュはお好みのものをお選びください

Menu A ¥3500

前菜 1皿、スープ、メインディッシュ、
お任せデザート、コーヒー又は紅茶 2種のパン

Menu B ¥4200

(前菜 2品のコース)
前菜を 2皿、スープ、メインディッシュ、
お任せデザート、コーヒー又は紅茶 2種のパン

Menu C ¥6000

(原則事前予約をお願いします)

シェフお任せフルコース、フォアグラ付き
内容はシェフのお任せ！苦手な食材やアレルギーなどお知らせください
前菜 2種盛り合わせ、フォアグラのソテー、スープ、魚料理、
肉料理、お任せデザート、コーヒー又は紅茶

Les Entrées

前菜

Cote de cochon de 32° C et lard fumé du chef avec salade verte

シェフの手作り！宮城県産 32°C 豚の肩ロースのスモークハムと
生ベーコンの盛り合わせ、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 Potages

スープ

Potage du jour

本日のスープ

Soupe aux oignons gratinée

オニオングラタンスープ (+¥500)

Soupe aux oignons gratinée et foie gras chaud

オニオングラタンスープのフォアグラのせ (¥1000)

LES PRINCIPALES

メインディッシュ

Bavette 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）120g 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)
(150g +¥500 180g +¥950)

Poisson du jour

本日の魚料理（黒板をご覧ください）

Filete 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)

Côte de Cochon 32°C grillé après fumé après rôti avec Beurre de SOJA

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、醤油バター添え
(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。