

## *Cinq au pied Menu Dîner*

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 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

Bvette 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）

Cote de Cochon 32°C grille après finé 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 Bœuf 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。