

LA MAISON COURSE

3600

AMUSE

Cold Turnip Soup
青森県産野辺地小蕪の冷製スープ

COLD APPETIZER

Fresh Fish Tartar with Herb Salad
鮮魚のタルタル ニイクラファームのサラダ

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte"
Oven Baked Asparagus and Egg with Truffle
黒トリュフとグリーンアスパラガスのウフココット

MAIN

PLEASE CHOOSE ONE MAIN DISH BELOW
下記からお好みのメインをお選びください。

- Roasted Chicken and Eggplant
with Piperade Sauce
- 大山鶏と熊本赤なすのロティ ピペラードソース
- Sauteed Swordfish
with Basil and Tomato Checca Sauce
- カジキマグロのポワレ
バジルとフルーツトマトのケッカソース

DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW
下記からお好みのデザートをお選びください。

- White Peach and Plum Compote with Vanilla Pannacotta
- 白桃とプラムのコンポート バニラのパンナコッタ
 - Lemon Tiramisu
 - レモンティラミス
- "Basque Style" Cheese Cake
 - バスクチーズケーキ
 - Peach Parfait (+1,000)
 - 白桃のパフェ (+1,000)

Coffee or Tea
"Mariage Freres" Tea (+300)
コーヒー または 紅茶
マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances,
please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.
表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

CHEF'S COURSE

5500

AMUSE

Cold Turnip Soup
青森県産野辺地小蕪の冷製スープ

COLD APPETIZER

Spot Shrimp and Tuna Tartar with Olive and Herb Sauce
北海道産ボタンエビと本マグロのタルタル
オリーブとハーブのソース

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte"
Oven Baked Asparagus and Egg with Truffle
黒トリュフとグリーンアスパラガスのウフココット

FISH

"Bouillabaisse A La Maison"
ブイヤベース・ア・ラ・メゾン

MEAT

Roasted Japanese Beef with Red Wine Sauce
秋田牛のロティ 赤ワインソース

DESSERT

White Peach and Plum Compote
with Vanilla Pannacotta
白桃とプラムのコンポート バニラのパンナコッタ

Coffee or Tea
"Mariage Freres" Tea (+300)
コーヒー または 紅茶
マリアージュフレール (+300)



LA MAISON HÔTEL BARNAPOLEON



AHASAHAPRINCE.WEDDING

TAKE
OUT

バスクチーズケーキのテイクアウト販売中
■サイズ：1ホール（直径12cm）
■価格：2,500円(税込)