

# 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 Mushroom and Egg with Truffle  
黒トリュフと長谷川マッシュルームのウフココット

## 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 Salmon with Marinière Sauce  
・ ノルウェーサーモンと茸のポワレ マリニエールソース
- Japanese Beef Hamburg Steak and Foie Gras (+700)  
・ 黒毛和牛ハンバーグとフォアグラのソテー (+700)

## 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。

- Kyoho Grape Vacherin Glacé  
・ 巨峰のヴァジュラングラッセ
  - Lemon Tiramisu
  - ・ レモンティラミス
- "Basque Style" Cheese Cake  
・ バスクチーズケーキ
- Shine Muscat Grape Parfait (+1,200)
- ・ シャインマスカットのパフェ (+1,200)

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  
北海道産ポ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 Mushroom and Egg with Truffle  
黒トリュフと長谷川マッシュルームのウフココット

## 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

Kyoho Grape Vacherin Glacé  
巨峰のヴァジュラングラッセ

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)



LAMAIISONHIDI.BARNAPOLEON

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)