

LA MAISON COURSE

3600

AMUSE

Pumpkin Soup with Gnocchi
南瓜のポタージュ
ニョッキとグラナパダーノのエキューム

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。

- Herb-flavored Grilled Pork with Stewed Vegetables
・ 豊熟もち豚の香草グリル 秋野菜のガルビュール
- Sauteed Flounder with White Wine Sauce
- 北海道産天然ヒラメと縮緬キャベツ ヴァンブランソース
- Japanese Beef Hamburg Steak and Foie Gras (+700)
・ 黒毛和牛のハンバーグとフォアグラのソテー (+700)

※数量限定のため売り切れ次第終了

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。

- Kogyoku Apple Tarte Tatin
・ 紅玉のタルトタタン
- Tanba Chestnut Mont Blanc
・ 丹波栗のモンブラン
- "Basque Style" Cheese Cake
・ バスクチーズケーキ
- Petit Gateau 4 kinds (+500)
- プティガトー4種 (+500) ※数量限定

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

Pumpkin Soup with Gnocchi
南瓜のポタージュ
ニョッキとグラナパダーノのエキューム

COLD APPETIZER

Yellowtail Carpaccio and Bottarga
with Yuzu Citrus Vinaigrette
天上鰯のカルパッチョとポットルガ
柚子のヴィネグレット

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
武州和牛のロティ 赤ワインソース

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。

- Kogyoku Apple Tarte Tatin
・ 紅玉のタルトタタン
- Tanba Chestnut Mont Blanc
・ 丹波栗のモンブラン
- "Basque Style" Cheese Cake
・ バスクチーズケーキ
- Petit Gateau 4 kinds (+500)
- プティガトー4種 (+500) ※数量限定

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

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)

- プレーン 価格:2,500円(税込)
- マロン(11月限定) 価格:2,800円(税込)



LAMAISSONHID.BARNAPOLEON