

à la carte

アラカルト

Hors-d'œuvre & Soupe

前菜 & スープ

Assortiment de fromages

ナチュラルチーズの盛り合わせ ¥2,420

Salade de jambon cru et légumes

福岡県産糸島野菜と生ハムのサラダ ¥1,650

Chinchard de Genkai mariné aux herbes,

玄海産アジのハーブマリネ ¥2,420

Velouté de maïs

玉蜀黍のポタージュ ¥1,100

Soupe de légumes

たっぷり野菜の田舎風スープ
～スープ・ド・ガルビュール～ ¥1,100

Soupe gratinée à l'oignon

オニオングラタンスープ ¥1,320

Consommé de bœuf

伝統のビーフコンソメ ¥1,650

Pasta

パスタ

Pâtes spéciales du chef

シェフ特製パスタ (お好みのソースをお伝えください)
ハーフ ¥1,100～/90 g ¥1,760～

Penne gorgonzola

ペネゴルゴンゾーラ ¥2,200
ハーフ ¥1,540

Poisson

魚料理

Parmentier de daurade

玄海産真鯛のパルマンティエ仕立て
甲殻類の香り漂うペルシヤードソース ¥3,300

Ormeau meunière sauce beurre noisette

柔らかく蒸した蝦夷アワビのムニエル
あおさ海苔香る焦がしバターソース ¥3,850

Caille et homard bleu farcis à la cardinal

鶉とオマール・ブルーのファルシ カルディナール風
¥6,050

Viande

肉料理

Farci à base de longe de porc

九州産銘柄豚ロース肉のファルシ ¥3,520
燻製チーズとアーモンドのアクセントのミルフィーユ仕立て

Rôti de canard sauce salmis

岩手県産あい鴨のロースト
サルミソース ¥4,950

Ragôut de joue de bœuf

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み ¥4,180

Grillé de filet de bœuf

国産牛フィレ肉のグリル
アッシュパルマンティエを添えて ¥5,500～

Grillé de filet de bœuf bœuf wagyu

九州産黒毛和牛フィレ肉のグリル
ヘーゼルナッツの芳香 ¥9,900～

ヴォルケーノスタイル(ガーリックバター) プラス ¥550

Dessert & cafe

デザート&コーヒー

Assortiment de deux glace et sorbet

アイスクリーム2種盛り合わせ ¥1,100

Mousse de yaourt aux pêches pochées parfumées à la verveine

ベルベージュ香る桃のポシェ ヨーグルトムース
紅茶のアイスクリームを添えて ¥1,650

Café, Thé, ou Infusion

コーヒー、紅茶 または ハーブティー ¥990

Flambé de saison (pour 2personne)

旬の果実で贈る 炎のライブパフォーマンス
～ チェリージュビリー タルト仕立て～
(2名様より承ります) ¥2,200

Crêpe suzette (pour 2personne)

オレンジ風味のクレープシュゼットバニラアイス添え
(2名様より承ります) ¥2,200

Chariot des dessert

ワゴンデザート ¥1,650

*表示価格は消費税込み 別途サービス料を加算させていただきます