

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

九州産糸島野菜と生ハムのサラダ ￥1,650

Salade de bar de la mer de calmar récifal

玄海産スズキとアオリイカのサラダ
甲殻類のジュレ バジルの香り ￥2,420

Potage 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

ペンネゴルゴンゾーラ ￥2,200
ハーフ ￥1,540

Poisson

魚料理

Rôti de saumon Mirai

みらいサーモンのロティ プロヴァンス風
サリエット香るズッキーニのコンフィ ￥3,300

Vol-au-vent d'ormeau d'Ezo et de ris de veau

蝦夷アワビとり・ド・ヴォーのヴォローヴァン
タラゴン香るオマルディヌソース ￥3,850

Homard poêlé sauce Beurre Blanc

オマール海老のポワレ ブールブランソース
ムール貝のラゲーと南仏野菜のマレシェール ￥6,050

Viande

肉料理

Porc cuit au feu de bois

佐賀県産金星豚の薪火焼き ￥3,520
スパイス香るグラサージュとラタトゥイユを添えて

Rôti de canard sauce aux quatre-poivres

岩手県産あい鴨のロースト ￥4,950
ソースキャトルポワブル

Ragout de joue de bœuf

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み ￥4,400

Filet de bœuf français et foie gras en crépinette

国産牛フィレ肉とフォアグラのクレピネット
エビス香る赤ワインソース ￥6,600～

Filet de bœuf wagyu et foie gras façon « Rossini »

九州産黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ仕立て
トリュフ香るペリゲーソース ￥12,100～

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

Raviolis à la noix de coco

glace au fruit de la passion et au chocolat
ココナッツのラビオリ仕立て
パッションフルーツとショコラアイスを添えて ￥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 2 personne)

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 (2名様より承ります) ￥2,200

Crêpe suzette (pour 2 personne)

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 ￥1,980