

à la carte

アラカルト

Hors-d'œuvre & Soupe

前 菜 & スープ

Salade de jambon cru et légumes

九州産糸島野菜と生ハムのサラダ ￥1,650

Daurade grillée au feu de bois

玄海産真鯛の薪火グリル
水菜と大根のサラダ仕立て ￥1,980

Saumon norvégien mariné et sauce gravlax

ノルウェーサーモンのマリネ ソースグラバックス
サワークリームとドライフルーツのアクセント ￥2,420

Assortiment de fromages

ナチュラルチーズの盛り合わせ ￥2,420

Cappuccino de courge butternut

佐賀県産バターナッツのカプチーノ仕立て ￥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

Daurade genkai braisée, Façon Dugléré

玄海産真鯛のブレゼ デュグレレ風 ￥3,300

Meunière de saumon d'automne aux herbe sauce choron

北海道産秋鮭のムニエル 香草風味 ￥3,300
ソースショロン 木ノ子のフリカッセを添えて

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

Homard poêlé aux arômes de vin jaune

オマール海老のポワレ ヴァンジョーヌ風味
クレームドモリーユを添え ￥6,050

Viande

肉料理

Confit de porc

佐賀県産金星豚のコンフィ ￥3,850
燻製オニオンのピューレ シャンピニヨンのジュ

Rôti de canard sauce au vin rouge

ハンガリー産鴨胸肉のロースト
エビス香る赤ワインソース ￥4,950

Ragôut de joue de bœuf

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み ￥4,400

Filet de bœuf rôti au feu de bois

Sauce brillante au vin rouge et wasabi
国産牛フィレ肉の薪火ロースト
ミロワール煌めく赤ワインソースと山葵 ￥6,600～

Filet de bœuf wagyu et foie gras façon « Rossini » Sauce périgieux parfumée à la truffe

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

Crème d'anjou , servi avec glace caramel et poire

クレームダンジュ
キャラメルアイスと洋梨を添えて ￥1,650

Chariot des dessert

ワゴンデザート ￥1,980

Flambé de saison (pour 2personne)

～ オムレット・ノルヴェジエンヌ ～
(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

Café, Thé, ou Infusion

コーヒー、紅茶 または ハーブティー ￥990

*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