

à la carte

アラカルト

Hors-d'œuvre & Soupe

前 菜 & スープ

Salade de jambon cru et légumes

福岡県産 糸島野菜と生ハムのサラダ ￥1,650

Aspic de champignon et fumé de saumon

Sauce gribiche

トリュフ香る茸のアスピック

燻製サーモンとグリビッシュソース ￥2,420

Salade d'homard et agrume

sauce fromage blanc

ヨーロピアンオマール海老と柑橘のサラダ

フロマージュブランのソース ￥7,700

Potage de potiron

南瓜のポタージュ ￥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

Pâte crème champignons et lard

キノコとベーコンのジェノバクリームスパゲッティ

80 g ￥1,760 / 40 g ￥1,100

les pâte à la pescatoé

スパゲッティペスカトーレ ￥2,500

Penne gorgonzola

ペンネゴルゴンゾーラ ￥2,200 ハーフ ￥1,540

Poisson

魚料理

Dorade poêlé sauce st-jacques purée et jus

Salade légume d'automne

玄海産真鯛のポワレ 帆立貝のピューレとジュのソース

味覚の秋を彩る秋野菜のサラダ仕立て ￥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 ￥2,750

Homard bleu poêlé sauce écume de champignon

Légume d'automne rôti et pâte de olive noix

フランス産オマール海老のポワレ シャンピニヨンの

エキウム秋野菜のローストと黒オリーブのペーストと共に

￥9,900

Viande

肉料理

Côte de filet de porc sauce son jus a la fumer

Pressede patate souce et purée de champignon

九州産銘柄豚ロース肉のグリル スモーキーな香りの

ソース木ノ子のピューレと薩摩芋のプレッセを添えて

￥3,520

Rôti de canard aux foie gras poêlée sauce périgueux

ハンガリー産鴨胸肉とフォアグラのポワレ ペリグーソース

￥4,400

Ragôut de joue de bœuf

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み ￥4,180

Rôti de filet de bœuf sauce balsamique aux YUZU

国産牛フィレ肉のロースト

柚子香るバルサミコソース ￥5,500～

Rôti de filet de bœuf wagyu

sauce jus de bœuf et purée citron

九州産黒毛和牛フィレ肉のロースト

山葵香るソースとレモンのピューレ ￥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

Dessert de poire sorbet et mousse a la poire

～梨のデザート～

和梨のソルベと洋梨のムース ￥1,650

Cafe

コーヒー ￥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

～林檎のフランベ～カスタードパイとバニラアイス添え

(2名様より承ります) ￥2,200

Chariot des dessert

ワゴンデザート ￥1,650

Thé

紅茶 ￥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