

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

Mariné de maquereau espagnol à la jardin

玄海産サワラのマリネ 春野菜の菜園風サラダ仕立て
￥2,420

Aspic de fruits de mer

Mousse de topinambour et velouté de céleri

蛤・鯛・オマール海老のアスピック
菊芋のムースとセロリのヴルーテ ￥3,300

Potage d'oignon nouveau

新玉葱のポタージュ トリュフ風味 ￥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)
40 g ￥1,100～/80 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

Poêlée de lotte sauce vin blanc

北海道産鮫鱈のポワレ ヴァンプランソース
菜の花のベニエを添えて ￥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 ￥3,850

Homard et st-jacque poêlée sauce civet

カナダ産オマール海老と帆立貝のポワレ
甲殻類のエキスが詰まったソースシヴェ
￥6,050

Viande

肉料理

Gratiné de filet de porc sauce mornay

九州産銘柄豚フィレ肉のグラチネ
コンテチーズ香るモルネーソース ￥3,520

Rôti de canard sauce bigarato

岩手県産あい鴨のロースト
オレンジ風味ビガラードソース ￥4,950

Ragôut de joue de bœuf

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み ￥4,180

Rôti de filet de bœuf sauce gastrique

国産牛フィレ肉のロースト 春野菜の菜園風
バルサミコ香るガストリックソース ￥5,500～

Rôti de filet de bœuf wagyu sauce poivre vert

九州産黒毛和牛フィレ肉のロースト
グリーンペッパーソースエピス香る春野菜の菜園風
￥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

*Montagne de orange et chocolat
avec glace à la vanille*

オレンジとチョコレートのモンタージュ
キルシュ香るバニラアイスを添えて ￥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
～ネーブルオレンジのフランベ～
(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