

土・日・祝日 ランチメニュー

Menu Passage A

パッサージュ A コース 3,500

前菜 2 皿 + 選べるメイン料理 + デザート
ワインペアリング 4 種 3,200

Amuse bouch
アミューズ・ブーシュ

Terrine de jours
旬の木の子と大山鶏と三元豚のテリーヌ
ムントク白胡椒：インドネシア

Vichissoise
冷製 ヴィシソワーズスープと地鶏のジュレ
サラワク白胡椒：マレーシア

または
Feuillté de gibier.
ジビエときのこの小さなパイ包み
/ ムントク白胡椒：インドネシア [+ 500]

下記よりメイン料理をお選びください

Poisson du Jour
神経締めめの鮮魚 本日の仕立てで

Hachis Parmentier de gibier.
アッシ・パルマンティエ
(三日間煮込みほぐした牛肉と馬鈴薯のグラタン仕立て)

Curry noir au truffe
烏賊墨の黒カレー トリュフ風味
Roti de veau au poivre vert
仔牛シタマのポワレ AOC ランティエ・ユ・ラ・プラネイズ
(レンズ豆) 添え / 倉田白胡椒：カンボジア [+ 500]

Chevrail au vin rouge
滋賀 本州鹿のロティ 赤ワインソース [+ 500]
/ 長胡椒：石垣島

Tataki de boeuf de akausi
熊本県 産山村 井さんのあか牛 シタマのポワレ
[+ 1300-] / 倉田ベッパー黒：マレーシア

40 jours de filet de Boeuf Maturé d'OUMI
40 日自家熟成 近江木下牛フィレ肉のロティ ロッシーニ風
(フォアグラのポワレ添え) トリュフソース [+ 2,900]

Desser du jour
本日のデザート

Pain
自家製パン

Café ou Thé ou Infusion
食後のひととき (コーヒー 又は 紅茶)

Menu Passage B

パッサージュ B コース 5,600

選べる前菜 2 皿 + 選べるメイン料理 + デザート
ワインペアリング 4 種 3,200

Amuse bouch
アミューズ・ブーシュ

下記より前菜を 2 種お選びください

旬の木の子と大山鶏と三元豚のテリーヌ
大山鶏白レバーとフォアグラのムースとレーズンのフエッテ
あおり烏賊のヴォンデ風
有機サラダ マグレ鴨の生ハム添え カラマンシービネガー
ジビエときのこの小さなパイ包み コンソメの泡トリュフの香り
世界一と言われるクリスチャン・パラのブーダンノワール

下記よりメイン料理をお選びください

尾鷲漁港から届く神経締めめの鮮魚 本日の仕立てで

尾鷲漁港から 天然ガスエビのラビオリ
甲殻類のエミュリジョン

アッシ・パルマンティエ
(三日間煮込みほぐした牛肉と馬鈴薯のグラタン仕立て)
仔牛シタマのポワレ AOC ランティエ・ユ・ラ・プラネイズ
(レンズ豆) 添え / 倉田白胡椒：カンボジア

滋賀 本州鹿のロティ 赤ワインソース / 長胡椒：石垣島
熊本県 産山村 井さんのあか牛 シタマのポワレ
[+ 500] / 倉田ベッパー黒胡椒：マレーシア

短期 (40 日間) 自家熟成 近江牛 赤身肉 (クリミ)
[+ 500] / 倉田黒胡椒：カンボジア

長期 (80 日間) 自家熟成近江牛 サーロイン
[+ 2000] / 倉田黒胡椒：カンボジア

40 日自家熟成 近江木下牛フィレ肉のロティ ロッシーニ風
(フォアグラのポワレ添え) トリュフソース [+ 2,000]

Desser du jour
ヴァローナショコラとキャラメルフォンダン
又は 2 種類の旬の果実のソルベ

Pain
自家製パン

Café ou Thé ou Infusion
食後のひととき (コーヒー 又は 紅茶)