

# ■ ■ *Bistro Menu* ■ ■

ビストロメニュー

¥10,120～（税金・サービス料込）

前菜 2 品 + メインディッシュ 1 品 + デザート 1 品 + コーヒー・小菓子

※前菜・メインディッシュ・デザートは下記よりお選びください

## ■ ■ *Entrée* 《前菜》

プラス料金

- *Tartare de saumon et de Saint-Jacques*  
サーモンと帆立のタルタル
- *Hareng fumé de printemps, salade d'Inka no Mezame*  
春鯧の燻製 インカが目覚めのサラダ仕立て
- *Pâté de campagne au porc de Hokkaido*  
道産豚のパテ・ド・カンパーニュ
- *Soupe du jour*  
本日のスープ
- *Saint-Jacques poêlées, emulsion au cidre* + 632 円  
帆立のポワレ シードルのエミュルション
- *Risotto d'orage perlé mochi d'Asahikawa, parfumé à la truffe* + 1,265 円  
旭川もち麦とキノコのリゾット トリュフの香り
- *Effiloché de crabe poilé de Mashike, garni de caviar Osceétre* + 5,600 円  
増毛産毛蟹のエフィロシェ オシェトラキャビア添え

■ **Plat principal** 《メインディッシュ》

プラス料金

- *Poisson du jour*  
本日の魚料理
- *Joue de bœuf braisée*  
牛頬肉の煮込み
- *Carré d'agneau rôti, sauce au jus*  
仔羊背肉のロティ ジュのソース
- *Assortiment de poissons frais du jour* +1,265 円  
本日の鮮魚 3 種の盛り合わせ
- *Filet de bœuf rôti, sauce bordelaise* +2,530 円  
牛フィレ肉のロティ ボルドレーズソース

■ **Dessert** 《デザート》

プラス料金

- *Crème caramel, sorbet à la framboise*  
クレームキャラメル フランボワーズのソルベ
- *Tarte fine au cacao, glace à la vanille de Tahiti*  
タルト-フィーヌ-カカオ タヒチ産バニラアイスクリーム
- *Profiteroles*  
プロフィットロール
- *Blanc-manger parfumé à la fève tonka, accompagné du sorbet du jour*  
ブラン-マンジェ トンカ豆の香り 本日のソルベとともに
- *Mille-feuille, glace à la vanille de Tahiti* +632 円  
ミルフィユ タヒチ産バニラアイスクリーム
- *Dessert du jour* +632 円  
本日のデザート