

# INVERNO

Specialite



ホワイトアスパラのババロアと  
蟹のジュレ

*White asparagus*

1380-

上品な甘みのホワイトアスパラをババロアに。  
旨味たっぷりの蟹のジュレを合わせました。

鴨ロースのタリアータと  
冬野菜のパイ重ね焼き

*Roast Duck Breast*

2200-

ジューシーな鴨ロース、野菜、パイと  
様々な味わいや食感が楽しめる一皿。



フォアグラのソテーと  
ローストビーフ  
～パルミジャーノリゾット添え～

*Foie gras and roast beef*

2980-

フォアグラとローストビーフの贅沢な味わい。  
濃厚なパルミジャーノのリゾットとどうぞ。

ひな鶏のロースト

～丸ごと玉ねぎの

オニオングラタンソース～

*Roast Chicken Onion Sauce*

2400-

やわらかなひな鶏をじっくりとローストしました。  
玉ねぎを大胆に使ったソースとお楽しみ下さい。

