

Grand Veneur

フルコース

Plaisir プレジール 15,000円

<i>Amuse-bouche</i>	ひと口のお楽しみ
<i>Hors-d'œuvre</i>	海の幸と彩り野菜 パレット仕立て ～ 八幡平サーモン・鮑・真鯛・帆立貝・ 烏賊・蛸・雲丹・いくら～
<i>Soupe</i>	岩手の季節ポタージュ
<i>Poisson</i>	オマール海老低温調理 五月長根のソースブルブラン
<i>Viande</i>	黒毛和牛ロース肉とフォアグラ トリュフ香るソースペリグー
<i>Pré-dessert</i>	デザート前のひと皿
<i>Dessert</i>	本日のデザート
<i>Mignardises</i>	小菓子2種
<i>Café</i>	コーヒー または 紅茶
<i>Pain</i>	焼き立てパン

Mémoire メモワール 12,000円

<i>Amuse-bouche</i>	ひと口のお楽しみ
<i>Hors-d'œuvre</i>	八幡平サーモン 北海道産帆立貝 デイルの香り
<i>Soupe</i>	二戸産菜彩鶏の黄金コンソメ
<i>Poisson</i>	真鯛と天使の海老ヴァプール ヴェルモット香る軽やかなクリームソース
<i>Sorbet du jour</i>	お口直しのソルベ
<i>Viande</i>	牛フィレ肉南部鉄器グリル 岩手県産赤ワインのソースヴァンルージュ
<i>Dessert</i>	本日のデザート
<i>Mignardises</i>	小菓子2種
<i>Café</i>	コーヒー または 紅茶
<i>Pain</i>	焼き立てパン

ミドルコース

Terroir テロワール 10,000円

<i>Hors-d'œuvre</i>	シェフ厳選の前菜
<i>Soupe</i>	本日のスープ
<i>Poisson</i>	金目鯛ポワレ ソースヴェルジュ ハーブのサラダを添えて
<i>Viande</i>	国産牛ロース肉グリル マディラ酒香るフォンドヴォーソース
<i>Dessert</i>	本日のデザート
<i>Mignardises</i>	小菓子2種
<i>Café</i>	コーヒー または 紅茶
<i>Pain</i>	焼き立てパン

Couleur クルール 8,000円

<i>Hors-d'œuvre</i>	シェフ厳選の前菜
<i>Soupe</i>	本日のスープ
<i>Poisson</i>	鮮魚のソテー ラヴィゴットソース
<i>Viande</i>	牛フィレ肉ステーキ エシャロットソース
<i>Dessert</i>	本日のデザート
<i>Mignardises</i>	小菓子2種
<i>Café</i>	コーヒー または 紅茶
<i>Pain</i>	焼き立てパン

ショートコース

Cours de steak ステーキコース 6,000円

Amuse アミューズ | *Soupe* スープ | *Viande* 牛ロースステーキ | *Dessert* 本日のデザート | *Pain* パン | *Café* コーヒー