

# Yonezawa Pork Course

米沢豚コース

## Menu

### ENTREE FROIDE

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ  
大人のスモーキーポテトサラダ

### SALAD

アボカドのグリーンサラダ  
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### GALETTE

ドライマトとオニオンシードルコンフィのガレット

### ENTREE CHAUD

釜揚げシラスのアンチョビキャベツ  
トリュフ香る! フライドポテト

### MAIN

山形県産米沢豚のコンフィグリル

### PASTA

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ

### DESSERT

キャラメルソースのプリン

### FREE DRINK

飲み放題

5,500yen(税別)

# A5rank Japanese black beef Course

A5ランク 国産黒毛和牛コース

## Menu

### ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ  
スペイン産【極上生ハム】の盛り合わせ

スペイン産 18ヶ月熟成ハモンセラーノ  
スペイン産 24ヶ月熟成イベリコ豚の最高峰ベジョータ

### SALAD

合鴨とマッシュルームのグルメサラダ  
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### ENTREE CHAUD

ふりふり海老とブロッコリーのアヒージョ・シェリー酒風味・  
自家製セミドライマトのマルゲリータ風おつまみガレット

### MAIN

【A5ランク 国産黒毛和牛】うちもも肉のグリル  
- 大分県産甘口醤油とエクストラヴァージンオリーブオイルのソース -

### PASTA

トリュフ香る!たっぷりマッシュルームとキノコのクリームパスタ

### DESSERT

バニラアイス  
- 自家製キャラメルソースがけ -

### FREE DRINK

飲み放題

8,000yen(税込)

# Hearth Course

ハースコース

## Menu

### ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ  
スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノとペコリーノロマーノ・マッシュルーム  
- トリュフの香り -

### SALAD

合鴨とマッシュルームのグルメサラダ  
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### ENTREE CHAUD

カリカリ!フライドポテト

### GALETTE

ガレットの王道 コンプレット  
【卵・グリエールチーズ・ハム】

### MAIN

山形県産米沢豚のコンフィグリル

### DESSERT

キャラメルソースのプリン

飲み放題付き 6,000yen(税込) / お料理のみ 4,500yen(税込)

# Smoke Grill Course

スモークグリルコース

## Menu

### ENTREE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ  
スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラノとペコリーノロマーノ・マッシュルーム  
- トリュフの香り -

### SALAD

自家製ローストビーフと季節フルーツのサラダ  
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### GALETTE

自家製!サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

### MAIN

北海道産【亜麻仁牛】ランプのグリル - 瞬間スモーク -

### PASTA

ヤリイカと魚醤のレモンパスタ  
- アンチョビバターパン粉かけ -

### DESSERT

キャラメルソースのプリン

飲み放題付き 6,500yen(税込) / お料理のみ 5,000yen(税込)

# Lunch Hearth Course

ランチ ハースコース

## Menu

### SOUP

本日のスープ

### ENTREE FROIDE

季節鮮魚のカルパッチョ - シェリービネガーソース -

### SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ  
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### GALETTE

自家製! サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット  
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

### PASTA

選べる生パスタ  
別紙メニューよりお選びください \* 2名様で1種お選びいただけます

### DESSERT

チョコ愛好家に送る 濃厚ショコラ

### CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

2,750yen(税込)

# Lunch Yonezawa Pork Course

ランチ 米沢豚グリルコース

## Menu

### ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

季節鮮魚のカルパッチョ - たまり醤油とレモンのソース -

キッシュフォレストイエヌ - キノコとドライマトのキッシュ -

鴨むね肉のコンフィと季節のフルーツ - オレンジバルサミコソース -

### SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ

- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### GALETTE

自家製! サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

### MAIN

山形県産米沢豚のコンフィグリル

### DESSERT

チョコ愛好家に送る 濃厚ショコラ

### CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,300yen (税込)

# Lunch Chef Special Course

ランチ限定 シェフのスペシャルコース

## Menu

### ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

季節鮮魚のカルパッチョ - たまり醤油とレモンのソース -

キッシュフォレスティエヌ - キノコとドライマトのキッシュ -

鴨むね肉のコンフィと季節のフルーツ - オレンジバルサミコソース -

### SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ

- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### GALETTE

自家製!サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

### MAIN

北海道産【亜麻仁牛】ランプのグリル

- 西洋わさびのレフォールソースとブルターニュのグランド塩を添えて -

### PASTA

ワタリガニと赤えびのクロスターチ

- リングイネ -

### DESSERT

黒糖のクレマカタラーナ とバニラアイス

### CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,850yen(税込)