

FOOD

表示価格には別途、サービス料10%を加算させていただきます。

A service charge of 10 % will be added to all the prices shown.

33rd ANNIVERSARY DINNER COURSE

CHAMPAGNE

シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ

APPETIZER

ずわい蟹とホタテムースのブーダンブラン
レフォールのソース/アボカドのディップ

MAIN DISH

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
バターナッツかぼちゃ/ポルチーニ茸のエスプーマ

DESSERT

ロックフォールチーズのテリーヌ
紅玉のスパイスコンポート/ソーテルヌワインのソース

¥8,800

APPETIZER

シェフからの小さな贈り物 ¥1,800

秋の食材を使用したフィンガーフード3種盛り合わせ。

十勝ハーブ牛いちぼのカルパッチョ フレーバーオイル ¥2,600

佐渡黒いちじくとブッラータチーズのカプレーゼ ¥2,800

本日のテリーヌ ¥2,400~

季節の食材を使用した特別なテリーヌをご用意致しました。

SALAD

木の子と砂肝のサラダ リヨン風 ¥2,000

シーザーサラダ Since 2000 ¥2,200

MAIN

骨付仔羊のロースト ¥3,800

十勝ハーブ牛サーロイン 炭火焼 ¥6,200

ブルターニュ産オマール海老のロースト ¥6,600

CURRY

国産牛ヒレカツ ブルーノート東京カレー ￥3,800

BURGER

2種のミニバーガー ￥2,000

ひよこ豆のファラフェル / 仔羊とサルサヴェルデ

PASTA

シェフズパスタ ￥2,000～

YUMCHA

ブルーノート東京飲茶 2段せいろ蒸し ￥3,200

シャラン鴨と黒トリュフのラビオリ / 本日の花巻き(各 2pieces)

FUN PLATE

スウィングンポテト モルトヴィネガーディップ ￥950

和豚もちぶたのリエット ￥1,200

バスク産サラミと生ハム/自家製グリッシーニ ￥1,400

芽キャベツのロースト 焦がしアンチョビバター ￥1,200

いかとホタテのフリットボール ￥1,400

いか墨のディップ

ホタテとロマネスコのココット ブルギニオンバター ￥1,800

鶏の照焼きと木の子のピッツァ ￥2,100

仔羊のブロシエット (2pieces) ￥1,900

自家製ソーセージ ￥2,000

SIDE

チーズ 3種 **¥2,200**
いちじくとクルミのパン / クラッカー / 自家製ジャム

ドライフルーツ **¥900**

北海道産ビーフジャーキー **¥800**

ミックスナッツ シーソルト **¥750**

オリーブマリネ **¥700**

北海道産 香麦のパン・ド・カンパーニュ **¥600**

ノワゼットバター **¥350**

DESSERT

ピーカンナッツチョコレート **¥600**

本日のアイスクリーム **¥900**

チョコレート **¥1,350**
ブルーノート東京 自家製チョコレート3種の盛り合わせ。

本日のフォンダンショコラ **¥1,700**

洋梨とホーリーバジルソルベのパフェ **¥1,700**