

お料理 ALL 700円

※お料理は1皿1人前となります

●...フランス料理 ■...中国料理

まずはこれ!

クイック menu



### ① フレンチ&チャイニーズ 本日のオードブル4's

フレンチ2種、チャイニーズ2種のオードブルを盛り合わせました。

※画像は一例です

### ② クラゲの冷製

食感良く戻したクラゲを中国スパイスと紹興酒風味の甘酢でさっぱりと仕上げました。

### ③ 口水鶏

柔らかく蒸しあげた鶏肉をピリ辛ソースでご用意。

### ④ 蒸し鶏の葱ソース ⑤ 広東風焼豚



3



5



7



9

おすすめ

### ⑥ キッシュロレーヌ サラダ添え

ベーコンと野菜をタルトに詰めて焼きあげました。サラダと一緒にどうぞ。

### ⑦ シャルキュトリー盛り合わせ

パテ・リエット・生ハム・サラミなどを盛り合わせました。

### ⑧ ソーセージ盛り合わせ

3種類のソーセージを盛り合わせました。お好みで粒マスタードをつけてお召しあがりください。

### ⑨ サーモンのミキュイ 瞬間燻製仕立て

軽く炙ったサーモンを器ごと瞬間燻製にしました。

### ⑩ マリネサーモンとクリームチーズのサラダ

濃厚なクリームチーズにマリネサーモン、林檎を組み合わせさっぱりとした味わいに仕上げました。



11



12

目の前でチーズを削ります!

### ⑪ 牛肉のアッシェパルマンティエ

マッシュポテトと牛肉をグラタン風に仕上げました。

### ⑫ 網目ポテトのチーズソース

網目にカットしたポテトフライにたっぷりのチーズソースをかけ、さらに目の前でチーズをお好きに削ります。



おすすめ

### ⑬ カマンベールチーズのベーコンバーガー ~ハニーマスタード風味~

カリッと焼いたベーコンとオープンで焼きあげたカマンベールチーズをパンズでサンドしました。ハニーマスタードをかけてお召しあがりください。

13

## 点心



14

### ⑭ 小籠包 焼き雲丹とトリュフの香り(2個)

ショウロンボウ

### ⑮ 広東焼売(3個) ⑯ 焼小籠包(4個)

カントンシューマイ

ショウロンボウ

### ⑰ ビーフシチューグラタン

デミグラスソースで煮込んだビーフの上にチーズ、半熟卵をのせ焼きあげました。

### ⑱ 海老と小柱のブルゴーニュ風

海老と小柱を香草バターで風味良く仕上げ、モッツアレラチーズと合わせました。

### ⑲ 海老マヨネーズ

海老をマヨネーズソースであえました。アプリコットソースと一緒に召しあがりください。

### ⑳ 海老チリソース



15



17



18



19

## 肉料理

### ⑳ 鴨胸肉のロティ

鴨胸肉をしっとり焼きあげハーブを纏わせました。

### ㉑ 牛肉のグリエ

網焼きにした牛肉を赤ワインソースでお召しあがりください。



21



22



23



24



26

### ㉒ 油淋鶏

ユーリンチー

鶏の唐揚げを香味ソースであえました。

### ㉔ チーズ、ドライフルーツ盛り合わせ

### ㉕ パン3種 2名様におすすめ

### ㉖ あっさり中国麺 ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

## デザート

### ㉗ 本日のフレンチデザートバリエ

フレンチデザートを盛り合わせました。

### ㉘ 本日のチャイニーズデザートバリエ

チャイニーズデザートを盛り合わせました。



28

※画像は一例です

お料理 ALL 700円

※お料理は1皿1人前となります

メンバーズクラブ会員 いずれも 10% OFF

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。 ※画像は全てイメージです。