

オードブル

① フレンチ&チャイニーズ おすすめオードブル4's

必ずはこちら!



- **フォアグラダクワーズ**
ダクワーズ生地にフォアグラムースを挟みました。フランボワーズパウダーとともにお召しあがりください。
- **ブランダーのクロケット風**
白身魚とじゃがいもをペースト状にし、コロッケ風に仕上げました。
- **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。
- **蒸し鶏の葱ソース**
柔らかく蒸しあげた鶏肉を葱香るソースでお召しあがりください。



② 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。サラダとご一緒にどうぞ。



③ シャルキュトリー盛り合わせ

パテ・レバームース・リエット・生ハムなどを盛り合わせました。



④ 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。



⑤ ポムフリット3種と野菜チップス

3種類のじゃがいものフライと野菜チップスに、ケチャップとアンチョビマヨネーズを添えました。



⑥ 牛肉のアッシュェパルマンティエ

マッシュポテトと牛肉をグラタン風に仕上げました。

⑦ マリネサーモンのヴェリーヌ

マリネサーモンと野菜をグラスに彩り良く盛り付けました。

⑧ クラゲの冷製

⑨ 蒸し鶏の葱ソース

⑩ 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。

⑪ 広東焼売(3個)

⑫ 焼き雲丹と トリュフ香る小籠包(2個)

⑬ 大根餅春巻き X.O醬添え(2個)

⑭ 焼小籠包(4個)



フレンチ de Oden

⑮ フォアグラ大根〜シャンピニオンソース〜

コンソメで炊きあげた大根にフォアグラのポアレを添えました。シャンピニオンソースでお召しあがりください。

⑯ オムレット〜雲丹とトリュフ添え〜

牛すじ煮込みを包み込んだオムレットに雲丹とトリュフを添えました。コンソメスープとともにお召しあがりください。



魚料理

⑰ 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。

⑱ サーモンのミキューイ 瞬間燻製仕立て

軽く火を入れたサーモンを器ごと瞬間燻製にしました。

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ご一緒にお召しあがりください。

⑳ 海老チリソース

㉑ ソフトシェルシュリンプの 香港風スパイス炒め

殻ごと食べられる海老を多種の合わせスパイスで炒めました。



肉料理

㉒ 煮込みハンバーグ チーズソース

㉓ 牛ほほ肉のブレゼ

牛ほほ肉を赤ワインで柔らかく煮込みました。

㉔ 豚肉とゴロゴロ野菜のシュークルート

豚肉と大きくカットした野菜をサワークラウトとともに煮込みました。お好みで粒マスタードをつけてお召しあがりください。

㉕ 牛ロース肉のグリエ

牛ロース肉を網焼きにしました。赤ワインソースでお召しあがりください。



⑳ 豚バラ肉のコンフィ 黒酢ソース

低温調理で旨味を凝縮した豚肉に香ばしく焼き目を付けました。黒酢のソースでお召しあがりください。

㉑ 鍋包肉(3切れ)

豚フィレ肉を甘酢っぱい味付けに仕上げました。

㉒ 油淋鶏

鶏の唐揚げを香味ソースであえました。

㉓ 青椒肉絲

細切り牛肉とピーマンをオイスターソース風味に炒めました。

㉔ 北京ダック

北京ダックと野菜、甜面醬(テンメンジャン)を蒸しパンに挟んでお召しあがりください。

その他

㉑ チーズ、ドライフルーツ盛り合わせ

㉒ パン3種 2名様におすすめ

麺・飯

㉓ 麻婆丼

㉔ あっさり中国麺

デザート

㉕ 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。

㉖ 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。

㉗ ケーキ各種

3種類のケーキよりお選びいただけます。

お料理 ALL 700円

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。

おすすめ

