

## Déjeuner d'APICIUS

¥14,850-

### Les Entrées 前菜をお選び下さい

Salade mi-cuit de SAWARA, vinaigrette au YUZU  
鱈のミキュイ サラダ仕立て 柚子のヴィネグレット  
*Half rare SAWARA fish salad, YUZU vinaigrette*  
Ou, または、Or,  
Fricassé de coquille Saint-Jacques et champignons  
帆立貝と茸のフリカッセ  
*Sauteed scallop and mushroom, white wine cream sauce*

### Le Poisson 魚料理

Kadaïf de poisson du jour, sauce verdurette  
本日の魚のカダイフ巻き ヴェルデュレットソース  
*Seasonal fish wrapped in kadaïf, white wine sauce herb flavor*

### Le plat principal メインディッシュ

Le Bœuf rôti, sauce Bordelaise  
和牛ランプ肉のローストビーフ ボルドレーズソース  
*Roasted Japanese beef rump, Bordelaise sauce*

### Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ  
*Tiny crème brûlée*

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café  
本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶  
*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee*

## MARCHÉ

¥8,800-

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください  
*Please choose plate each from appetizer & main dish.*

Étuvée d'huitre, sauce à l'algue verte  
牡蠣のエチュヴェ 青海苔ソース  
*Steamed oyster, seaweed sauce*

Ou, または、Or,

Carpaccio de poisson frais, pistou à la moutarde  
鮮魚のカルパッチョ 香草と粒マスタードのピストゥー  
*Carpaccio of today's fish, mustard sauce basil flavor*

Fine émancé de bar et risotto à l'automne  
鱸のエマンセと秋の味覚のリゾット  
*Semi-cooked sea bass and risotto, white wine sauce saffron flavor*

Ou, または、Or,

Bitoke de chevreuil, sauce poivrade  
蝦夷鹿のビトーク  
*Minced venison steak, red wine sauce pepper flavor*

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café  
本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶  
*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee*