

# Automne

## オートヌ ～秋～

全6皿のコース、もしくは7皿のフルコースをお選びください（フルコースはホールケーキとなりますがご希望でお選びいただけます）

アレルギーやお嫌いな食材がございましたらお気軽にお申し付けください

6 Plat  
¥5,000

8 Plat  
¥10,000 (税別)

鮮度を大切にしているため仕入れ状況でメニューが変更する場合がございます

- |   |                        |   |
|---|------------------------|---|
| ● | 食前                     | アミューズ・ニース風タルトレット・野菜のカクテル  |
| ● | Volute<br>(野菜が主役)      | 栃木県産じゃがいものヴルーテ 葉野菜のアンサンブル                                       |
| ● | Entre froid<br>(冷たい前菜) | 鱸とボタン海老のタルタル 京都産白味噌のアイオリソース                                     |
| ● | Entre chaud<br>(温かい前菜) | フォアグラのポワレ 洋梨のソテーと共に   |
| ● | Pissons<br>(魚料理)       | 鮮魚のヴァプール 甘酸っぱいトマトフォンデュと共に<br>宮城県気仙沼産鮮魚のブイヤベース カマルグスタイル          |
| ● | Granite<br>(お口直し)      | グレープフルーツと柚子のグラニテ  |
| ● | Viands<br>(肉料理)        | 国産牛のローストビーフ 茄子のピューレと無花果を添えて<br>A5ランク仙台牛のローストビーフ 茄子のピューレと無花果を添えて |
| ○ | Desserts<br>(デザート)     | さつまいもとシナモンの香ばしいパイ アーモンドアイスクリームを添えて                              |
| ○ |                        | アニバーサリーホールケーキ (2名分)   |
| ● |                        | パン2種&AOPオリーブオイル   |
| ● | 食後のお飲物                 | オリジナル珈琲 or 紅茶   |

※+1,000