

# Diner A

## ¥7,500

### -AMUSE BOUCHE-

### -HORS D'ŒUVRE-

お花のサラダ 帆立のタルタルと共に  
*Salade de fleurs, tartare de st-jacque et couli d'aneth*

### -POISSON-

緑のブイヤベース トゥーロンのルヴェッセ  
*Bouillabase vert "Revesset de toulon"*

### -VIANDE-

仔鴨フィレ肉のロースト チーズのクロメスキを添えて  
*Filet de canette rôti avec cromesqui de fromage*

ou

鶉のフォワグラ包み ヴェルジュのソース  
*Caille farcie au foie gras, sauce verge*

ou

和牛フィレ肉のグリエ エシャロットソース(+¥1,800)  
*Filet de bœuf grillé sauce écharote*

### -AVANT DESSERT-

### -DESSERT-

トマトのヴァリエーション  
*Tomate variée*

ou

スフレ・グラッセとルバーブのコンポート  
*Soufflé glacé avec compote de rhubarbe*

### -CAFÉ ET MIGNARDIES-

**Le chez crit**  
RESTAURANT

※()の中より一品ずつお選びいただけます。

※仕入れ状況によりメニューの内容が変更する場合がございます。

※表示価格は税抜きとなっております。

※サービス料10%別途頂戴致します。

# Diner B

## ¥10,000

### -AMUSE BOUCHE-

### -HORS D'ŒUVRE-

タラバ蟹とメロンのスープ モモのラヴィオリと生ハムを添えて  
*Crabe, soupe de melon avec ravioli de pêche et jambon*

### -HORS D'ŒUVRE CHAUD-

フォワグラのオーモニエール コンソメに浮かべて  
*Aumônière de foie gras sur le consommé*

### -POISSON-

本日の白身魚のポワレ 鮑添え オマールのジュ  
*Poisson poêlé avec oreille de mer, jus de homard*

### -VIANDE-

岩手県産ホロホロ鳥 2種の調理法で  
*Pintade en 2types de méthodes de cuisson avec sa jus*  
*ou*  
国産和牛フィレ肉のグリエ エシャロットソース  
*Filet de bœuf grillé, sauce écharote*

### -AVANT DESSERT-

### -DESSERT-

トマトのヴァリエーション  
*Tomate variée*  
*ou*  
スフレ・グラッセとルバーブのコンポート  
*Soufflé glacé avec compote de rhubarbe*

### -CAFÉ ET MIGNARDIES-

**Le chez crit**  
RESTAURANT

※()の中より一品ずつお選びいただけます。

※仕入れ状況によりメニューの内容が変更する場合がございます。

※表示価格は税抜きとなっております。

※サービス料10%別途頂戴致します。

**Diner C**  
**¥15,000**

シェフのお任せコース  
(全8品)

-AMUSE BOUCHE-  
一口のお楽しみ

-HORS D'ŒUVRE FROID-  
冷前菜

-HORS D'ŒUVRE CHAUD-  
温前菜

-SOUPE-  
スープ

-POISSON-  
お魚料理

-VIAND-  
お肉料理

-AVANT DESSERT-  
小さなデザート

-DESSERT-  
デザート

-CAFÉ ET MIGNARDIES-  
コーヒーと小菓子

**Le chez crit**  
RESTAURANT

※表示価格は税抜きとなっております。

※サービス料10%別途頂戴致します。