

# MENU LUNCH

## Table Course

テーブルコース

1名様 **¥3,000**  
(税込 ¥3,300)

### Soupe

季節のクリームスープ

### Amuse bouche

川端れんこんのキッシュ  
石川有機人参 能登牛のコンソメ

### Hors-d'œuvre

季節のオードブル盛り合わせ

タコのバジル風味 / 能登魚テリーヌ /  
本日のカルパッチョ /  
自家製ピクルス / 鴨肉のパテ / 魚介のシブレット /  
サンドランスのスマークサーモン  
※内容は当日の仕入れ状況に応じて変わります。

### Pain

フランスパン & 加賀棒茶パン

### Le Entre

メイン料理は右記よりお選びください

### Dessert

本日のデザート

### Cafe

コーヒー (HOT or ICE)

or

紅茶 (HOT or ICE)

アイスコーヒーは当店自慢の  
ドラフトコーヒーとなります

### Le Entre

当店のお肉料理は薪で焼き上げております。  
メイン料理を下記よりお選びください。

- A, 若鶏のムネ肉  
女性に人気のヘルシー肉
- B, 能登豚 + ¥300  
とてもやわらかな豚ロース (税込 ¥330)
- C, 国産牛のロティ + ¥800  
季節の野菜を添えて (税込 ¥880)
- D, 能登牛ハンバーグ (100g) + ¥1,200  
玉ねぎの風味を生かしたパテ (税込 ¥1,320)
- E, 本日のお魚料理 + ¥1,500  
能登島朝獲れ市場直送の鮮魚 (税込 ¥1,650)
- F, 能登牛バラ肉ビーフシチュー + ¥1,500  
コトコト10時間煮込みました (税込 ¥1,650)
- G, 七谷鴨のロースト + ¥2,500  
2週間じっくり熟成させました (税込 ¥2,750)
- 新** H, 福井 黒龍吟醸 酔っ払い豚 + ¥2,500  
日本酒・黒龍の酒粕を食べて育った月に  
12頭しか取れない希少価値の高い豚 (税込 ¥2,750)
- I, またぎ兼澤さんの夏鹿 + ¥2,700  
希少価値の高い岩手県大槌町の鹿肉 (税込 ¥2,970)
- J, 岩手県石黒農場のホロホロ鳥 + ¥3,000  
やわらかく、くせのない味が特徴 (税込 ¥3,300)
- 新** K, 富山 黒部Y&Co 乳のみ仔山羊 + ¥3,500  
〈期間限定〉希少な乳のみ仔山羊 (税込 ¥3,850)
- L, 能登牛ヒレ肉 (100g) + ¥4,000  
認定店だから出来るA5のヒレ肉 (税込 ¥4,400)

### Spécialité

シェフのスペシャリテ  
旬の食材を使った一皿

**¥1,500**  
(税込 ¥1,650)

※サービス料10%を別途頂戴いたします。  
※旬の食材を使用しておりますので仕入れ状況によって  
内容が変更となる場合がございます。

# MENU DINNER

## L'grand table Course

グランテーブルコース

1名様 **¥6,000**

(税込 ¥6,600)

### Soupe

季節のクリームスープ

### Amuse bouche

川端れんこんのキッシュ  
石川有機人参 能登牛のコンソメ

### Hors-d'œuvre

季節のオードブル盛り合わせ

タコのバジル風味／能登魚テリーヌ／  
本日のカルパッチョ／  
自家製ピクルス／鴨肉のパテ／魚介のシブレット／  
サンドランスのスモークサーモン  
※内容は当日の仕入れ状況に応じて変わります。

### 2er

季節のシェフのお任せ

### Pain

フランスパン & 加賀棒茶パン

### Le Entree

メイン料理は右記よりお選びください

### Dessert

本日のデザート

### Cafe

コーヒー (HOT or ICE)

or

紅茶 (HOT or ICE)

アイスコーヒーは当店自慢の  
ドRAFTコーヒーとなります

### Le Entree

当店のお肉料理は薪で焼き上げております。  
メイン料理を下記よりお選びください。

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| A, 若鶏のムネ肉<br>女性に人気のヘルシー肉   |                         |
| B, 能登豚<br>とてもやわらかな豚ロース   | + ¥300<br>(税込 ¥330)     |
| C, 国産牛のロティ<br>季節の野菜を添えて  | + ¥800<br>(税込 ¥880)     |
| D, 能登牛ハンバーグ (100g)<br>玉ねぎの風味を生かしたパテ                                  | + ¥1,200<br>(税込 ¥1,320) |
| E, 本日のお魚料理<br>能登島朝獲れ市場直送の鮮魚  | + ¥1,500<br>(税込 ¥1,650) |
| F, 能登牛バラ肉ビーフシチュー<br>コトコト 10 時間煮込みました                                 | + ¥1,500<br>(税込 ¥1,650) |
| G, 七谷鴨のロースト<br>2 週間じっくり熟成させました                                       | + ¥2,500<br>(税込 ¥2,750) |
| <b>新</b> H, 福井 黒龍吟醸 酔っ払い豚<br>日本酒・黒龍の酒粕を食べて育った月に<br>12頭しか取れない希少価値の高い豚 | + ¥2,500<br>(税込 ¥2,750) |
| I, またぎ兼澤さんの夏鹿<br>希少価値の高い岩手県大槌町の鹿肉                                    | + ¥2,700<br>(税込 ¥2,970) |
| J, 岩手県石黒農場のホロホロ鳥<br>やわらかく、くせのない味が特徴                                  | + ¥3,000<br>(税込 ¥3,300) |
| <b>新</b> K, 富山 黒部 Y&Co 乳のみ仔山羊<br>〈期間限定〉希少な乳のみ仔山羊                     | + ¥3,500<br>(税込 ¥3,850) |
| L, 能登牛ヒレ肉 (100g)<br>認定店だから出来るA5のヒレ肉                                  | + ¥4,000<br>(税込 ¥4,400) |

※サービス料 10% を別途頂戴いたします。

※旬の食材を使用しておりますので仕入れ状況によって  
内容が変更となる場合がございます。