

## アラカルト a la Carte

### 《スターター Starter》 一品目の料理

季節の野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda .....	¥ 1,000
スモークサーモン Smork Salmon .....	¥ 1,200
神奈川県産の野菜と鰻のテリーヌ Terrie of Eii and Vegetable	¥ 1,500
アオリイカの香草紙包み焼き Bigfin reefsquid .....	¥ 800
本日のポタージュ Today's Soup .....	¥ 600
オークラ伝統のコンソメ Consomme .....	¥ 900
チーズの盛合せ Cheese .....	¥ 1,600

### 《メイン料理 Main Dish》

ブイヤベース Bouillabaise .....	¥ 1,800
シェフ特選近海魚料理 Chefs Fish .....	¥ 1,800
真鱈のポテトガレット焼き Cod .....	¥ 2,000
ノドグロのプロヴァンサル Rasy seabass .....	¥ 2,800
とろとろビーフシチュー Beef Stewed .....	¥ 1,800
米沢牛ハンバーグステーキ Hamburg Steak .....	¥ 2,000
きらめき笑顔牛フィレ肉のステーキ(80g) Fillet Beef Steak	¥ 2,900
(120g) .....	¥ 3,800
きらめき笑顔牛サーロインステーキ(150g) Sirloin Steak .....	¥ 3,500
静岡県産美味鶏の岩塩包み焼き Chicken .....	¥ 1,800
フォアグラ添え Foie Gras .....	¥ 560
パンまたはライス Bread or Rice .....	¥ 150

### 《デザート Desert》

フォンダンショコラ Chocolate Cake .....	¥ 800
バニラアイスクリーム Vanilla Ice .....	¥ 400
フランボワーズシャーベット Raspberry Sherbet .....	¥ 400
ケーキ各種 Cake .....	¥ 450
コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea .....	¥ 250

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

## セゾン Saison

¥6,000

ワインペアリング (4種各 60ml) Glass of Wine Pearing ¥2,900 追加

アミューズ

スモークサーモンのロール仕立て  
Smoked Salmon

プルミエ

神奈川県産の野菜と鰻のテリーヌ 三種のソースで  
Terrie of Eii and Vegetable

魚料理

シェフ特選季節の近海魚料理  
Chef Specialties Fish Cuisine

肉料理

静岡県産美味鶏モモ肉の岩塩包み焼き  
"BIMI" Chicken coated in domal salt

デザート

パティシエ特製デザート  
Special Dessert

コーヒー

Cafe

### オプション Option

オークラ伝統のコンソメ (魚料理の前に) Consomme ¥650

フォアグラのポワレ添え (肉料理に) Foie Gras ¥560

チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

## アルエット スペシャルリテコース Specialite ¥7,500

ワインペアリング (5種各 60ml) Glass of Wine Pearing ¥3,700 追加

アミューズ

スモークサーモンのロール仕立て

Smoked Salmon

プルミエ

神奈川県産の野菜と鰻のテリーヌ 三種のソースで

Terrie of Ell and Vegetable

ドウジェーム

アオリイカの香草紙包み焼き

Bibfin reef squid

魚料理

真鱈ポテトガレット焼き 濃厚な海老のソース

Cod with shrimp sauce

肉料理

国産牛フィレステーキ 生姜風味のソース

Fillet Beef Steak with ginger flavored sauce

デザート

フォンダンショコラ

Chocolate cake

コーヒー

Cafe

## アルエット プティコース Petit ¥5,500

ワインペアリング (4種各 60ml) Glass of Wine Pearing ¥2,700 追加

上記アルエットスペシャルリテの魚料理または肉料理

You can choose fish or meat.

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

## アルエット プラチナコース Platinum ¥10,000

ワインペアリング (5種各 60ml) Glass of Wine Pearing ¥4,700 追加

アミューズ

スモークサーモンのロール仕立て たっぷりいくら寄せ

Smoked Salmon

プルミエ

神奈川県産の野菜と鰻のテリーヌ 三種のソースで

Terrie of Ell and Vegetable

ドウジェーム

アオリイカとオマール海老の香草紙包み焼き

Bibfin reef squid

魚料理

長崎県産ノドグロのプロヴァンサル

Rosy Seabass

肉料理

和牛フィレ肉のソテー フォアグラソース

Saute of Japanese Beef Fillet

デザート

フォンダンショコラ

Chocolate cake

コーヒー

Cafe

### オプション Option

オークラ伝統のコンソメ (魚料理の前に) Consomme ¥650

フォアグラのポワレ添え (肉料理に) Foie Gras ¥560

チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします