

## アルエット スペシャルテコース 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

フルーツマトのブリュレ

Brulee of Tomato

冷前菜

3種のピンチョス

オマール海老 ジャンボンブラン スモークサーモン

3 kinds of pintxos

Omar shrimp, Ham and Smoked salmon

温前菜

白いんげん豆のスープ

Navy bean soup

魚料理

真鯛のポワレ 桜海老のピューレソース

チーズリゾット添え

Pan-fried Sea bream with shrimp sauce and cheese risotto

肉料理

国産牛フィレ肉の炙り シェフ特製ソースで

Broiled Beef Fillet with Chef special sauce

デザート

ムース ア ラ ピスターシュ

Cherry jelly in a Mousse of Pistachio

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

フルーツマトのブリュレ

Brulee of Tomato

前菜

4種のピンチョス

ズワイガニ オマール海老 ジャンボンブラン スモークサーモン

4 kinds of pintxos

Snow crab, Omar shrimp, Ham and Smoked salmon

温前菜

白いんげん豆のスープ

Navy bean soup

魚料理

伊佐木のポワレ 桜海老のピューレソース

トリュフ入りチーズリゾット添え

Pan-fried Sea bream with shrimp sauce  
and cheese risotto of truffe

肉料理

横濱牛フィレ肉の炙り シェフ特製ソースで

Broiled Japanese Beef Fillet with Chef special sauce

デザート

ムース ア ラ ピスターシュ

Cherry jelly in a Mousse of Pistachio

コーヒー

Cafe

### オプション Option

オークラ伝統のコンソメ追加 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

## アラカルト a la Carte

### 《スタター Starter》 一品目の料理

季節の野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda .....	¥ 1,000
オークラ特製スモークサーモン Smoked Salmon .....	¥ 1,200
3種のピンチョス 3 kinds of pintxos .....	¥ 1,500
白いんげん豆のスープ Navy bean soup .....	¥ 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
真鯛のポワレ 桜海老のピューレソース チーズリゾット添え Pan-fried Sea bream with Shrimp sauce and cheese risotto	¥ 1,800
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
やまゆり牛フィレ肉のステーキ(80g) Fillet Beef Steak .....	¥ 2,900
きらめき笑顔牛フィレ肉のステーキ(120g) Fillet Beef Steak .....	¥ 3,800
きらめき笑顔牛サーロインステーキ(150g) Sirloin Steak .....	¥ 3,500
仔牛のソテー クリームソースソース Sauted Veal .....	¥ 2,000
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》

ムース ア ラ ピスターシュ Cherry jelly in a Mousse of Pistachio .....	¥ 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 Pairing ¥2,900 追加

アミューズ

フルーツマトのブリュレ  
Brulee of Tomato

前菜

3種のピンチョス  
オマール海老 ジャンボンブラン スモークサーモン  
3 kinds of pintxos  
Omar shrimp, Ham and Smoked salmon

魚料理

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

肉料理

仔牛のソテー クリームソース  
Sauted Veal with crem sauce

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