

ベトナムフレンチ ¥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

鮪のタルタル セサミクラッカーと共に

Tuna Fish Tarurau

冷前菜

マスタードリーフロール

Mastard Leaf Roll

温前菜

バインセオ

(ベトナム風お好み焼き)

Banh Xeo

魚料理

バングシルスのオープン焼き

Cobia Fish Fillet

肉料理

鴨の低温ロースト グリンピースピューレソース

Duck Breast

米麺

ビーフフォー

Beef Noodle Soup

デザート

レイアーケーキ

(ベトナムの蒸しケーキ)

Pandan Flavor Kayer Cake

有機栽培コーヒー

Cafe

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

ベトナムフレンチ プティ ¥5,500

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

アミューズ

鮪のタルタル セサミクラッカーと共に

Tuna Fish Tarurau

冷前菜

マスタードリーフロール

Mastard Leaf Roll

温前菜

バインセオ

(ベトナム風お好み焼き)

Banh Xeo

魚料理または肉料理をお選びください

You can choose fish or meat

魚料理

バングシルスのオープン焼き

Cobia Fish Fillet

肉料理

鴨の低温ロースト グリンピースピューレソース

Duck Breast

米麺

ビーフフォー

Beef Noodle Soup

デザート

レイアーケーキ

(ベトナムの蒸しケーキ)

Pandan Flavor Kayer Cake

有機栽培コーヒー

Cafe

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
魚介類と秋のサラダ Seafood and Vegetables.....	¥ 1,800
発酵シャンピニオンのスープ Ferented Champignon soup	¥ 1,000
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 Bouillabaisse.....	¥ 1,800
シェフ特選近海魚料理 Chefs Fish.....	¥ 1,900
天然鯛のポワレ ブイヤベース風味のクリームソースで.....	¥ 1,800
Pan-fried Sea beam with Bouillabaisse Cream Sauce	
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(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
仔羊のパン粉焼き Roasted bread crumbs of Lamb	¥ 1,700
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》

プラリネショコラのヌガーグラス Nougat Glace	¥ 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

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

モッツアレラチーズのムース カプレーゼ仕立て
Caprese of Mozzarella Mousse

冷前菜

魚貝類と秋のサラダ
Seafood and Sarada

スープ

発酵シャンピニオンのスープ トリュフを浮かべて
Fermented Champignon Soup

魚料理

天然鯛と姫鮑のポワレ
ブイヤベース風味のクリームソースで
Pan-fried Sea beam and Abalone
with Bouillabaisse Cream Sauce

肉料理

宮崎県産黒毛和牛フィレ肉のステーキ
昆布締めをした温野菜添え
Premium Fillet Beef Steak with Vegetables

デザート

プラリネショコラのヌガーグラス
Nougat Glace

有機栽培コーヒー
Cafe

オプション Option

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