

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

白海老とじゅんさいのカクテル
Water shield Jelly with Japanese glass shrimp

前菜

アオリイカのソテーとセロリのサラダ
Pan-fried Oval squid and Celery Salada

前菜

フォアグラのポトフ仕立て
Pot-au-feu of Foie gras

魚料理

北海道産ホタテ貝とグリーンアスパラ
セルフィーユの香り
Hokkaido scallops and Green asparagus

肉料理

国産牛フィレ肉のポワレ
旬の野菜のエチュベ添え
Pan-fried Premium Fillet Beef with vegetables

チーズ追加

1ピース¥300

2ピース¥600

3ピース¥750

デザート

栗、サツマイモと柿の特製デザート
Apple and Pumpkin special dessert

コーヒー

Caffee

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



秋の味覚コース

アルエット料理長 山田勇二が贈る 秋のプラチナコース 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

白海老とじゅんさいのカクテル
Water shield Jelly with Japanese glass shrimp

前菜

アオリイカのソテーとセロリのサラダ
Pan-fried Oval squid and Celery Salada

前菜

フォアグラとフカヒレのポトフ仕立て
Pot-au-feu of Foie gras and Shark fin

魚料理

国産アンコウのブレゼ アルベール風
Braised Anglerfish with Albert Sauce

肉料理

「伊豆 天城鹿」ロースのポワレ 濃厚な赤ワインのソースで
Pan-fried Venison with Redwine Sause

※和牛フィレ肉のポワレに変更できます

※You can change to Beef

ワゴンよりチーズ3種をサービスマンが取り分けます
You can choose favorite Today's Chees

デザート

栗とシャンパンムースの特製デザート
Sweet potato special dessert

小菓子

コーヒー

Caffee

プラチナ プティ ¥8,000

ワインペアリング (4 種各 60ml) Glass of Wine Pearing ¥3,700 追加

上記秋のプラチナ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
アオリイカのソテーとセロリのサラダ Pan-fried Oval squid and Celery Sarada	¥ 1,200
フォアグラのポトフ仕立て Pot-au-feu of Foie gras	¥ 1,500
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 Assorted 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 Chef's Fish	¥ 1,900
北海道産ホタテ貝とグリーンアスパラ Hokkaido scallops and Green asparagus	¥ 1,800
とろとろビーフシチュー Stewed beef	¥ 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
仔牛のミラネーズ Miranezu of Calf	¥ 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》

林檎とカボチャの特製デザート Apple and Pumpkin	¥ 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 sorbet	¥ 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

白海老とじゅんさいのカクテル
Water shield Jelly with Japanese glass shrimp

前菜

アオリイカのソテーとセロリのサラダ
Pan-fried Oval squid and Celery Salada

魚料理

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

肉料理

仔牛のミラネーズ 旬の野菜のエチュベ添え
Miranezu of Calf with Vegetables

デザート

パティシエ特製デザート
Special Dessert

コーヒー

Caffee

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