

 プラチナ Platinum ¥10,000

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

アミューズ

白海老のタルタルとガスパチョ  
White shrimp tartar and gazpacho

冷前菜

ひみ  
氷見のサヨリとイワシ、ホタルイカのマリネ 赤玉ネギとオレンジのサラダ  
Marinated of halfbeak, sardine and squid with salada of red onion and orange

スープ

ハマグリのスープ仕立て  
Clam soup

魚料理

尾長鯛とボタンエビのロースト ピスタチオの香り  
Rosted ruby snapper and spot shrimp with turnip source

肉料理

和牛フィレ肉のグリエ  
湘南野菜のヤングコーン添え  
"WAGYU" Beef fillet steak with baby corn

フォアグラのポワレ添え (肉料理に) Foie gras ¥1,000 追加  
チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

レアチーズケーキとクランベリージュレ  
No-bake cheesecake with cranberry jelly


コーヒー/小菓子  
Coffee / Small sweets

 プラチナ プティ Platinum Petit ¥8,000

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

上記のプラチナより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

 スペシャルリテ Specialite ¥7,500

ワインペアリング (5 種各 60ml) Glass of wine pairing ¥3,900 追加

アミューズ

白海老のタルタルとガスパチョ  
White shrimp tartar and gazpacho

冷前菜

ひみ  
氷見イワシとホタルイカのマリネ 赤玉ネギとオレンジのサラダ  
Marinated of sardine and squid with salada of red onion and orange

スープ

ハマグリのスープ仕立て  
Clam soup

魚料理

富山県産サワラのロースト 柚子香る蕪のピューレソース  
Rosted spanish mackerel with turnip source and citrus flavor

肉料理

国産牛フィレ肉のグリエ  
湘南野菜のヤングコーン添え  
Beef fillet steak with baby corn

フォアグラのポワレ添え (肉料理に) Foie gras ¥1,000 追加  
チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

レアチーズケーキとクランベリージュレ  
No-bake cheesecake with cranberry jelly

コーヒー  
Coffee

 アルエット プティ Petit ¥5,500

ワインペアリング (4 種各 60ml) Glass of wine pairing ¥3,200 追加

上記のスペシャルリテより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 Vegetables plate with Bagna Cauda sauce	¥ 1,000
オークラ特製スモークサーモン Smoked salmon	¥ 1,200
氷見イワシとホタルイカのマリネ 赤玉ネギとオレンジのサラダ Marinated of sardine and squid with salada of red onion and orange	¥ 1,800
ハマグリのスープ仕立て Clam 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 Assorted cheese	¥ 1,600

## メイン料理 Main dish

ブイヤベース Stewed seafoods with saffron flavoe "Bouillabaisse"	¥ 1,800
シェフ特選魚料理 Chef special fish cuisine	¥ 1,900
富山県産サワラのロースト 柚子香る蕪のピューレソース Rosted spanish mackerel with turnip source and citrus flavor	¥ 2,000
とろとろビーフシチュー Stewed beef	¥ 2,000
美笑牛ハンバーグステーキ(180g) Hamburg steak	¥ 2,000
国産牛フィレ肉のステーキ(120g) Fillet beef steak	¥ 3,800
国産牛サーロインステーキ(150g) Sirloin steak	¥ 3,500
宮崎県産和牛フィレ肉のステーキ(120g) Japanese fillet beef steak	¥ 6,000
フォアグラ添え Foie gras	¥ 1,000
パンまたはライス Bread or rice	¥ 150

## デザート Desert

レアチーズケーキとクランベリージュレ No-bake cheesecake with cranberry jelly	¥ 800
バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥ 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

# 極上ステーキコース

¥12,000

ワインペアリング (4種各60ml) Glass of wine pairing ¥4,000 追加

前菜

本日のオードブル

Today's appetizer

スープ

オークラ伝統コンソメ

Consomme

魚料理

シェフ特選魚料理

Chef Special fish cuisine

肉料理

宮崎県産和牛フィレステーキ120g

Japanese fillet beef steak

フォアグラのポワレ添え (肉料理に) Foie gras ¥1,000 追加

チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750 追加

パティシエ特製デザート

Special dessert

コーヒー

Coffee



# 極上ステーキ プティ

¥10,000

ワインペアリング (3種各60ml) Glass of wine pairing ¥3,200 追加

上記の極上ステーキコースより

オードブル/スープ/ステーキ/デザート/コーヒー

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