

MENU/メニュー

*メニューは、税抜き価格です

熟成牛ランプの食べ比べコース(2名様より) お一人様6,000円

Aged beef Rump Course(from 2parsons)

- ・オードブルお一人様1皿 (アラカルトメニューよりお選びください) *You can choose 1dish for a la carte menu*
- ・メインディッシュ バザス牛と国産牛ランプの盛合せ(大皿) *Assorted Aged Beef Rump (French and Japanese)*
- ・コーヒー 又は 紅茶 *Coffee or Tea*

熟成牛サーロイン盛合せ!! 食べ比べプレート(4名様分) 32,000円

Assorted Aged Beef Sirloin Plate (French600g and Japanese600g) for 4parsons

- ・バザス牛サーロイン600gと国産牛600gの盛合せ(大皿)

Entrée/オードブル

- 本日のスープ **¥650**
Soupe du jour/ Today's soup
- ほろ苦い葉野菜のグリーンサラダ 徳島県 木頭ゆずの爽やかな香り お肉料理との相性抜群!! **¥1,200**
Salade Mesclun au vinaigrette de YUZU/ Green salad with Flavors YUZU(Citrus fruit)
- ★ 鎌倉野菜のロースト 砂糖大根のビネグレット **¥1,600**
*Légumes grillés source Betterave / Grilled vegetables with Table beet sauce (1/2)サイズ **¥900***
- ★ 泡雪を着飾った 半熟卵と季節のキノコ **¥1,800**
Oeuf mollet blanche neige et Champignon saison/ Saute Seasonal mushrooms and Soft-boiled egg Burdock Flavor
- ★ 根セロリのスパゲッティ カルボナーラ仕立て **¥1,800**
Spaghetti de Céleri rave Façon Carbonara/ Sliced Celeriac with sauce Carbonara
- ★ 鴨胸肉の自家燻製 秋ナスのタルタルと共に **¥1,800**
Magret de Canard fummé Maison tartare d'Aubergine/ Smoked duck breast with Eggplant Tartar style
- S パテ ド カンパーニュ ～厚切りお肉のテリーヌ～ **¥1,650**
Pâté de campagne façon de chef / Pâté de campagne(Pork's Terrine)
- S コラーゲンたっぷり!! パリッと焼き上げた豚足の温かいテリーヌ **¥1,650**
Pied de porc désossé/ Boiled pork foot and then crispy sauteed
- S ブーダンノワールのリゾット仕立て **¥2,100**
Boudin noir avec Risotto/ Black Pudding with Risotto
- シャルキュトリー盛合せ ～ ピエール オテイザの生ハム、チョリソー、ソーシソン アルデュード ～ **¥1,800**
Assortiment de charcuteries/ Assorted delicatessens ～ Raw ham, Chorizo, salami ～

Plats Principal/メインディッシュ "お肉の焼き加減は、シェフにお任せください" Bake to Rare (severo style)

*メインディッシュには、雪室熟成のジャガイモをフライドポテトにして添えています。

- ひき肉(熟成牛100%)をレアに焼きかためた ～ステック アッシェ～ **200g ¥3,500**
Steak haché/ Aged beef Chopped steak Bake to Rare
- 仏産 ブランド牛"バザス" ハラミ **200g ¥4,500**
Bavette d'aloyau/ Outside skirt "French Brand beef BAZAS"
- 仏産 ブランド牛"バザス" 熟成ランプ **200g ¥4,900**
Pavé de rumsteak/ Aged beef rump "French Brand beef BAZAS"
- 仏産 バザス牛 熟成サーロイン **300g ¥9,900**
Faux filet de bœuf / Aged beef Sirloin "French Brand beef BAZAS" **600g ¥19,000**
- 国産 熟成牛サーロイン **300g ¥6,500**
Faux filet de bœuf/ Aged beef Sirloin
- 熟成 骨付きリブローズ <パリ セヴェロのスペシャリテ> **国産牛 約1.2kg ¥24,000**
Côte de bœuf mûré (pour 1~3p) / Aged beef ribs < L-bone > (for 1~3parsons) Severo special

Pain/自家製パン 1籠 ¥300

Fromages/チーズ 1カット ¥600～ (1 morceau 600yen～)