

創業 40 周年記念メニュー

～皆様へ感謝を込めて～

*Nous avons préparé ce menu du 40ème anniversaire avec nos remerciements à nos clients importants.*

*This 40th anniversary menu has been prepared with gratitude to our valued customers.*

～伝統と創造、継承、融合をテーマに～

*～ Sur le thème de la tradition, de la création, de l'héritage et de la fusion～*

*～ With the theme of tradition, creation, succession and fusion～*

## Menu

*Gelée de Crustacé, Crabe des neiges au Caviar*

*Shellfish jelly with snow crab and caviar*

甲殻類のジュレとズワイガニ、キャビアを添えて

\*\*

*Consommé de Gibier*

*Gibier consommé*

ジビエのコンソメ

\*\*

*Gâteau de Homard, Ormeau et St.-Jacque*

*Lobster, Abalone, Scallop and Vegetables Terrine*

オマール海老、鮑、帆立と野菜のガトー仕立て(イノウエ・ザ・ワークスより)

\*\*

*Pâté de Gibier*

*Gibier Pate*

ジビエのパテ

\*\*

*Poisson farcie, Sauce Bouillabaisse*

*Fish farcie, Bouillabaisse Sauce*

魚のファルシ、ブイヤベースソース

\*\*

下記の 2 種の肉料理からお好みのものをお選び下さい。

お二人様揃ってのご注文でお願いいたします。Please order in pairs of two

*Canard de "Nana-tani" rôti, "St.-Hubert"*

*"St. Hubert"-style roasted "Nana-tani" Duck breast*

ローストした七谷鴨の胸肉、サン・チュベール風(イノウエ・ザ・ワークスより)

又は

*Bœuf en croûte "Wellington" Sauce Périgueux*

*"Wellington"-style dough-wrapped baked beef, Périgueux sauce*

和牛フィレ肉のパイ包焼き ウェリントン風 ペリグー・ソース

\*\*

*Timbale au Chocolat et aux Marrons façon Elysée*

*Chocolate and Chestnut Timbale, Elysée Style*

チョコレートとマロンのタンバル、エリーゼ風(イノウエ・ザ・ワークスより)

\*\*

*Café ou Thé ou Tisane*

*Coffee or Tea or Herbal Tea*

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティー