

DINNER COURSE ディナーコース

6:00PM – 9:00PM(L.O.)

各メニューより好きな品をお選びいただく、プリフィクススタイルのコースを3コースご用意しております。

3 PRIX FIXE DINNER COURSE: PLEASE CHOOSE ONE EACH MENU

「ソーホー」	スープ、オードブル、メインディッシュ1品、デザート、コーヒー	¥4,200
「トライベッカ」	スープ、オードブル、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー	¥6,000
「チェルシー」	スープ、オードブル、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー	¥8,000

THE SOHO ソーホー

¥4,200

SOUP

本日のスープ

TODAY'S SPECIAL SOUP

APPETIZER

マグロとラタトゥイユを包んだプロヴァンス風そば粉のガレット タブナードとグリュイエールチーズ

PROVANCAL BUCK WHEAT GALETTE OF TUNA & TOMATO STEWED VEGETABLES, TAPNADE & GRUYÈRE CHEESE

たいらぎ貝のカルパッチョ サラダ仕立て 梅とくるみオイルのビネグレット

CARPACCIO OF PEN SHELL WITH GARDEN GREEN SALAD, UME-PLUM & WALNUTS OIL VINAIGRETTE

MAIN DISH

阿波尾鶏のグリエ マッシュポテトと温野菜添え 粒マスタードソース

GRILLED "AWAODORI" CHICKEN WITH MASHED POTATO & HOT VEGETABLES, WHOLE-GRAIN MUSTARD SAUCE

スズキのボワレとグリル野菜 ソース・ヴァンプラン

PAN-ROASTED "SUZUKI" SEAPERCH WITH GRILLED VEGETABLES, WHITE WINE SAUCE

オーストラリア産ビーフリブアイのグリル マデラソース グリーンマスタード添え

AUSSIE BEEF LIB EYE GRILL WITH GREEN MUSTARD, MADEIRA WINE SAUCE

DESSERT

洋ナシのタルト 洋ナシの赤ワイン煮とともに 洋ナシのシャーベット添え

PEAR! PEAR! PEAR!: PEAR TART WITH RED WINE STEWED PEAR, PEAR SHERBET

アグネス・ペストリーブティック特製 本日のお好きなケーキ1品にシャーベットを添えて

TODAY'S CAKE FROM THE AGNES PASTRY BOUTIQUE WITH SHERBET

本日のシャーベット 3種取り合わせ

ASSORTED 3 KINDS OF SHERBET WITH FRESH FRUITS

CAFÉ

食後にコーヒー、紅茶、エスプレッソ、カフェラテをご用意しております。

COFFEE, TEA, ESPRESSO OR CAFÉ LATTE

THE TRIBECA トライベッカ

¥ 6,000

SOUP

本日のスープ

TODAY'S SPECIAL SOUP

フランス・モンサンミッシェル産ムール貝のスープ サフラン風味

FRENCH MUSSEL CREAM SOUP WITH SAFFRON FLAVOR

APPETIZER

ミニロブスターとアボガドのサラダ ソース・オロール

SALAD OF SMALL LOBSTER & AVOCADO, AURORA SAUCE

エスカルゴ ブルゴーニュ風

ESCARGOT BOURGOGNE STYLE

FISH

真鯛のポワレ グリルした根菜添え ソース・サフラン

PAN-ROASTED SEA BREAM WITH GRILLED ROOT-VEGETABLES, SAFFRON SAUCE

MAIN DISH

国産牛フィレのグリル 温野菜添え トリュフのソース

GRILLED JAPANESE BEEF TENDERLOIN WITH HOT VEGETABLES, TRUFFLE SAUCE

牛タンの赤ワイン煮込み フィトチーネ添え パークウエストン風

RED WINE STEWED OX TONGUE WITH FETTUCCINE & HOT VEGETABLES

DESSERT

洋ナシのタルト 洋ナシの赤ワイン煮とともに 洋ナシのシャーベット添え

PEAR! PEAR! PEAR!: PEAR TART WITH RED WINE STEWED PEAR, PEAR SHERBET

アグネス・ペストリーブティック特製 本日のお好きなケーキ1品にシャーベットを添えて

TODAY'S CAKE FROM THE AGNES PASTRY BOUTIQUE WITH SHERBET

本日のシャーベット 3種取り合わせ

ASSORTED 3 KINDS OF SHERBET WITH FRESH FRUITS

CAFÉ

食後にコーヒー、紅茶、エスプレッソ、カフェラテをご用意しております。

COFFEE, TEA, ESPRESSO OR CAFÉ LATTE

SOUP

本日のスープ

TODAY'S SPECIAL SOUP

フランス・モンサンミッシェル産ムール貝のスープ サフラン風味

FRENCH MUSSEL CREAM SOUP WITH SAFFRON FLAVOR

APPETIZER

牛肉とゴルゴンゾーラチーズのサラダ ソース・レムラード

SALAD OF ROASTED BEEF & BLUE CHEESE, REMOULADE SAUCE

天然車海老のパートブリック包み バジルの香り

FRIED PRAWN ROLLED WITH PATE BRICK & BASIL

FISH

ヒラメのグリエとちりめんキャベツのブレゼ ジロール茸のソース

BRAISERED GRILLED FLATFISH & SAVOY CABBAGE, GIROLLE MUSHROOM SAUCE

伊勢海老のグラタン・テルミドール アスパラソバージュ添え

LOBSTER GRATIN "THERMIDOR", WITH WILD ASPARAGUS

MAIN DISH

阿波牛サーロインのグリル ジュのソース

GRILLED JAPANESE SPECIAL BEEF "AWAGYU" SIRLOIN WITH HOT VEGETABLES, JUS SAUCE

蝦夷鹿のグリエ 洋ナシとともに カシスソース

GRILLED DEER "EZOSHIKA" WITH PEAR & HOT VEGETABLES, CASSIS SAUCE

カナダ産イノシシのロースト 温野菜添え ソース・ポワブラード

ROASTED CANADIAN BOAR MEAT WITH HOT VEGETABLES, PEPPER SAUCE

DESSERT

洋ナシのタルト 洋ナシの赤ワイン煮とともに 洋ナシのシャーベット添え

PEAR! PEAR! PEAR!: PEAR TART WITH RED WINE STEWED PEAR, PEAR SHERBET

アグネス・ペストリーブティック特製 本日のお好きなケーキ1品にシャーベットを添えて

TODAY'S CAKE FROM THE AGNES PASTRY BOUTIQUE WITH SHERBET

本日のシャーベット 3種取り合わせ

ASSORTED 3 KINDS OF SHERBET WITH FRESH FRUITS

クレープシュゼット 温かいオレンジのクレープにバニラアイスクリームを添えて *お客様の目の前にて仕上げます

"CRÊPE SUZETTE": HOT ORANGE CRAPE WITH CARAMEL SAUCE & VANILLA ICE CREAM

CAFÉ

食後にコーヒー、紅茶、エスプレッソ、カフェラテをご用意しております。

COFFEE, TEA, ESPRESSO OR CAFÉ LATTE

ボトルワイン各種、およびシャンパン・スパークリングワイン各種をご用意しております。ワインリストをどうぞご覧ください。

WE PREPARE VARIOUS-KINDS OF BOTTLE WINE & CHAMPAGNE, SPARKLING WINE. PLEASE ASK OUR WINE LIST.