

夢幻之肉 牛肝菌菇々
芬芳金色 秋松露
美食的前奏曲與秋共鳴...

廚師長的推薦料理

< Entrée Froide - 冷前菜 - >

<i>Salade Meli-Melo</i> YAMAZON色拉	1,800yen
<i>Salade d'Endive et Fourme d'Ambert au Port Rouge Avec</i> 波爾多葡萄酒風味的佛姆・德・阿姆博特幹酪和高苣色拉	2,500yen
<i>Salad de Truffes d'Ete</i> 特制秋松露色拉	2,800yen
<i>Escalope de Daurade Marine a la Vinaigrette de Citoron Verts</i> 腌制真鯛 特制酸橙風味的高苣色拉	2,000yen
<i>Supreme de Poulade de SATUMA SYAMO Marine Parfume de Romaran</i> 迷疊香風味的低溫烹調薩摩門雞	1,800yen
<i>Supreme de Canette Fume a la Minute Accompagner de Tricholome</i> 自家制 匈牙利產巴巴裏仔鴨熏制 配有樹磨油封	2,300yen
<i>Foie Gras de Canard d'Hongrie Cuisson Sous Vide</i> 真空烹調匈牙利產鴨肝	2,800yen
<i>Pate de Campagne</i> 米澤牛、豬五花肉、白肝、鴨肝的肉醬	2,400yen

< Entrée Chaude - 溫前菜 - >

<i>Cepes de Bordolaise Saute a l'Ail et Echalotte</i> 嫩煎法國產牛肝菌菇 亞實基隆蔥和蒜蓉風味	2,800yen
<i>Moule de Mont-Saint-Michel Chaudes a la Crème</i> 葡萄酒蒸制聖米歇爾山產青口貝 特制奶油 百裏香風味	2,200yen
<i>Langoustine Poelee aux Jus de Cepes</i> 燒制法國產藜蝦 牛肝菌菇醬汁	3,500yen
<i>Cassolite d'Escargots et Cepes de Bordolaise</i> 輕燉法國產食用蝸牛和牛肝菌菇	2,800yen
<i>Foie Gras de Canard d'Hongrie Poelee Sauce Burre de Miel</i> 匈牙利產鴨肝肉排 匈牙利產金合歡蜂蜜醬汁	3,500yen

< Soupe - スープ - >

<i>Vichyssoise du Jour</i> 本日的羹湯	1,500yen
<i>Yukgaejang Soupe</i> 大量使用米澤牛的辣味羹湯	1,800yen

根據所示金額，收取消費稅8%・服務費10%

Premiere Classe E'mince de

Boeuf <YONEZAWA> Grillee

精選米澤牛的烤肉

本店所使用的米澤牛肉通過濕式熟成方式予以熟成。

< Supreme Region - 最優質部位 - >

<i>Chateaubriand</i> 夏多布裏昂	20,000yen
<i>Le centre du filet</i> 菲力 (中心部)	14,000yen
<i>Entrecote</i> 裏脊	9,000yen
<i>Faux-Filet</i> 沙朗 (裏脊肉的中心部)	12,000yen
<i>Cote de Boeuf</i> 肋肉	11,000yen
<i>Bavette</i> 橫膈膜	10,000yen
<i>Langue</i> 黑毛和種牛舌	12,000yen

※上記各品均為100g。也可以點選半量。

< Boeuf maigre et Boeuf marbre - 赤身・霜降り - >

<i>Kaburi</i> 肩肉	3,600yen
<i>Aiguillette Baronne</i> 臀肉	3,600yen
<i>Macreuse</i> 胸肉	4,500yen
<i>Tranche Grasse</i> 芯肉	3,000yen
<i>Ramsteck</i> 腰脊肉	3,200yen
<i>Tranche</i> 健肉	3,000yen
<i>Pointe de Langue</i> 黑毛和種 熟成牛舌尖 (通過低溫烹調)	3,000yen

<可以點選拼盤。請告知所希望的種類、數量。>

< Hors-d'Oeuvre - 冷盤 - >

<i>Olive Marine</i> 自家腌制橄欖	800yen
<i>Legumes Marine et Kimchi</i> 韓式拌菜與辣菜拼盤	800yen
<i>Kimchi</i> 辣菜	800yen
<i>Legumes Grillee</i> 烤蔬菜拼盤	1,200yen

< Riz et Nouilles - 御食事 - >

<i>Yamadon</i> <YAMA蓋飯>(米澤牛肉交溶雞蛋的特色蓋飯)	2,200yen
<i>Premiere Classe Entrecote de Yamadon</i> 使用一大塊米澤牛裏脊肉的獨具特色的<YAMA蓋飯>	9,000yen
<i>Riz <MINAMI UONUMA></i> 米飯 <使用南魚沼產越光米> (Small /Medium /Large)	380/480/580yen
<i>Reimen</i> 冷面	1,600yen
<i>Yukgaejang Gukbap</i> 韓式辣味雜燴	2,000yen

< Dessert - 甜點 - >

<i>Glase aux Truffes d'E'te</i> 秋松露冰淇淋	1,500yen
<i>L'Assiette de Sorbet ou Glace Varie</i> 果汁冰霜 或者 冰淇淋拼盤	1,200yen
<i>L'Assiette de Dessert du Jour</i> 本日的甜點拼盤	2,000yen