

# K

KIYOSHI MIYASHIRO  
CUISINE FRANÇAISE  
DEPUIS 1987

# M

## 秋のディナーコース

¥12,800～¥20,000

Dinner courses

Autumn 2018

- ご予約は1ヶ月前より承ります。
- お召し上がりのコースを下記よりお選びいただき、必ず前日までにご予約下さい。
  - 下記はすべてお1人様の料金（税込・サービス料別）です。
  - 当日キャンセルの場合にはキャンセル料を頂戴いたします。
  - アレルギーがある場合はご予約時にお申し付け下さい。
- Reservations by the day before are required.
- Reservations will be accepted starting one month before.
- You must order the main course at the time of reservation .
  - The prices are per person (including tax).
  - A service charge will be added to the quoted price.
- A cancellation charge is made if you cancel your reservation on the reserved day.
  - Please do not hesitate to tell us if you have any food allergies.

---

## 特別おまかせコース

¥20,000～

(ご予算に応じて承ります)

アミューズ3種・オードヴル2品・お魚料理・お肉料理・デザート・コーヒー

アミューズ

かにのフラン

サーモンのリエット

くるみとカリフラワーのガトー仕立て

\*

なすと帆立貝のミルフィユ、キャヴィア添え

\*

フォワグラのテリーヌ、栗とトリュフ添え

\*

本日のお魚料理

\*

和牛フィレ肉のパイ包み焼き

\*

デザート

\*

コーヒー

(上記のメニューは一例です。材料の入荷状況により変更になる場合がございます。)

.....

<仔羊のロースト>のコース

¥12,800

アミューズ・オードヴル2品・仔羊のロースト、シャルムーラ風味・デザート・コーヒー

.....

<和牛フィレ肉のロッシェニ風>のコース

¥13,500

アミューズ・オードヴル2品・和牛フィレ肉のロッシェニ風・デザート・コーヒー  
(和牛フィレ肉の上にフォワグラとトリュフを重ねた、贅沢なロッシェニ風ステーキ)

.....

長野県産天然もの  
<熊と栗の煮込み>のコース

¥14,000

アミューズ・オードヴル2品・長野県産天然 熊と栗のポルト酒煮込み・デザート・コーヒー

.....

長野県産天然もの  
<猪のロースト>のコース

¥14,000

アミューズ・オードヴル2品・長野県産天然 猪のロースト、タイムとケッパー風味・デザート・コーヒー

.....

<ぶどうの葉で包んだ山うずらのロースト>のコース

¥15,000

アミューズ・オードヴル2品・ぶどうの葉で包んだ山うずらのロースト、フォワグラ詰め・デザート・コーヒー

.....

<活けオマール海老のロースト>のコース

¥16,000

アミューズ・オードヴル2品・活けオマール海老ときのこのロースト、ブル・ブルギニョン・デザート・コーヒー

.....

<仔羊とフォワグラ、トリュフのパイ包み焼き>のコース

¥18,000

アミューズ・オードヴル2品・仔羊とフォワグラ、トリュフのパイ包み焼き・デザート・コーヒー

---

---

(A) ¥12,800

Amuse-bouche

\*

Entrée du jour (2 assiettes)

\*

**Rôti d'agneau au charmoula**

\*

Dessert

\*

Café

.....

(B) ¥13,500

Amuse-bouche

\*

Entrée du jour (2 assiettes)

\*

**Filet de bœuf "Rossini" (bœuf japonais)**

\*

Dessert

\*

Café

.....

(C) ¥14,000

Amuse-bouche

\*

Entrée du jour (2 assiettes)

\*

**<<gibier>>**

**Daube d'ours au porto et aux châtaignes**

\*

Dessert

\*

Café

.....

(D) ¥14,000

Amuse-bouche

\*

Entrée du jour (2 assiettes)

\*

**<<gibier>>**

**Rôti de marcassin aux thym et aux câpres**

\*

Dessert

\*

Café

.....

(E) ¥15,000

Amuse-bouche

\*

Entrée du jour (2 assiettes)

\*

**Rôti de perdreau gris au foie gras , envelopé de feuille de vigne**

\*

Dessert

\*

Café

.....

(F) ¥16,000

Amuse-bouche  
\*

Entrée du jour (2 assiettes)  
\*

**Homard rôti aux champignons et à la bourguignonne**  
\*

Dessert  
\*  
Café

.....

(G) ¥18,000

Amuse-bouche  
\*

Entrée du jour (2 assiettes)  
\*

**En crût d'agneau au foie gras et aux truffes**  
\*

Dessert  
\*  
Café

.....

Chef's Suggestion

¥20,000~

Amuse-bouche variés , 2 Entrées , Plat de poisson , Plat de viande , Dessert et Café