

K

KIYOSHI MIYASHIRO
CUISINE FRANÇAISE
DEPUIS 1987

M

冬のディナーコース

¥12,800～¥20,000

Dinner courses

Winter 2019

- 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

キャヴィアのカナッペ

自家製スモークサーモンのフラン

若鶏のガランティース

*

自家製 鴨の生ハム、ソース・スービーズ添え

*

フォワグラのポワレ、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。材料の入荷状況等により変更になる場合がございます。)

.....

サフォーク種
＜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、ベルシーソース・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
¥14,500

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。

.....

＜魚介とトリュフのパイ包み焼き＞のコース
¥16,000

アミューズ・オードヴル2品・魚介とトリュフのパイ包み焼き、ブルブランソース、デザート・コーヒー

.....

特選黒毛和牛・A5・メス
＜特選 黒毛和牛フィレスステーキ＞のコース
¥18,000

アミューズ・オードヴル2品・特選黒毛和牛フィレスステーキ、マデラソース・デザート・コーヒー

.....

————— 季節限定ジビエのコース —————

長野県産天然もの
＜日本鹿のポワレ＞のコース
¥13,500

アミューズ・オードヴル2品・日本鹿のポワレ、グロゼイユソース・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・猪のロースト、フィヌ・ド・シャンパーニュのソース・デザート・コーヒー

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・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
＜きじのロースト＞のコース
¥20,000

アミューズ・オードヴル2品・きじのロースト、コニャックのソース添え・デザート・コーヒー

長野県産天然もの・お二人様用
＜青首鴨のロースト＞のコース
¥20,000

アミューズ・オードヴル2品・青首鴨のロースト・デザート・コーヒー

*ローストしてから鴨をおろし、その場で骨からエキスと血をしぼり取り、ソースの仕上げに加えます。
ジビエ料理の真髄ともいえる王道のソースです。

青首鴨につきましては1羽売りとさせていただきます。

なお、上記の＜青首鴨のロースト＞をお1人様でお召し上がりの場合は、コース料金が¥30,000 となります。

(A) ¥12,800

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Noisette d'agneau "Suffolk" sauce Bercy

*

Dessert

*

Café

.....

(B) ¥14,500

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Filet de bœuf "Rossini" (bœuf japonais)

*

Dessert

*

Café

.....

(C) ¥16,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Chausson aux fruits de mer et aux truffes

*

Dessert

*

Café

.....

(D) ¥18,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Filet de KUROGE WAGYU "YONEZAWA" femelle à la madère

*

Dessert

*

Café

.....

«Gibier»

(E) ¥13,500

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Rôti de chevreuil "NIHON" aux groseilles

*

Dessert

*

Café

.....

(F) ¥14,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Rôti de marcassin à la fine de champagne

*

Dessert

*

Café

.....

(G) ¥14,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Daube d'ours au porto et aux châtaignes

*

Dessert

*

Café

.....

(H) ¥20,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Faisan rôti au cognac

*

Dessert

*

Café

(I) ¥20,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Col-vert rôti au sang

(pour 2 per.)

*

Dessert

*

Café

Chef's Suggestion

¥20,000~

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