

Asador ¡Que Rico!

—depuis 1996—

Nos Formules Dîner · ディナープリフィックスメニュー

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ	前菜 + メインデッシュ + カフェ	¥ 4,000
2 ENTRÉES + PLAT + CAFÉ	前菜2品 + メインデッシュ + カフェ	¥ 5,000

Entrées · 前菜

A la carte ¥1,800

Ceviche de Seran
活け鯛のセビーチェ

Pate de Campagne
田舎風パテ

Saute de cabillaud su oeuf en Salade
たら白子のサラダ仕立て

Foiegras Poelee avec Nevet confit
supplément menu 追加料金 +¥1500
フレッシュフォアグラのソテー大根のコンソメ煮

Mousseline de carrote sur gelee de Consomme a la maison
雲丹と人参のムース コンソメゼリー

Aspèges blanc et Caviar
茹で上げホワイトアスパラとキャビア

Plats · インディッシュ

A la carte ¥2,500

Daurade poelee au sauce fondue de Echarotte
胡椒鯛の炭火焼き フランス産エシャロットのフォンデュソース

Ainame poelee Soupe de Poisson
あいなめのポワレ ブイヤベース仕立て

Chevrouille au carbon Sauce au Port
癖なくお勧めです 蝦夷鹿のロースト

Poitrine de Caille farci et Su cuisine Confit Sauce madera
supplément menu 追加料金 +¥1000

フランス山ウズラ胸肉炭焼き もも肉のコンフィ

Poitrine Canard Cherry Baley Sangurine de YUZU Picante
supplément menu 追加料金 +¥500

チェリバレエー鴨胸肉のロースト 柚子胡椒と軽いジュで

Civet Chevrouille au pomme de terre ecrasée
蝦夷鹿の赤ワイン煮込み

Ramb de boeuf grille
US牛イチボ肉のロースト

お薦めコース

このコースは1テーブル単位でのご注文をお願いします

Asador Que Rico
Degustation de la sample

季節の野菜のムース 雲丹コンソメジュレ

本日の前菜

本日の魚料理

本日の肉料理

デザート盛り合わせ

Café
¥7700

Desserts · デザート

A la carte ¥800

Crème de pistache au Caramel
ピスタチオのプリン

Gateaux Marron au chocorat
栗とチョコレートのケーキ

Gateaux Basque
バスクチーズケーキ

Assorted dessert recommended de chef
supplément menu 追加料金+¥500
デザート盛り合わせ

Les prix affichés sont hors service

価格にはアミューズグール サービス料10%が含まれておりません