

ディナーコース ¥3,500

オードブル

本日のスープ

本日の魚料理

最上和牛ランプステーキ

パン 又は ライス

デザート

コーヒー

お子様ランチ ¥1,200

オレンジジュース 又は パインジュース / スープ / デザート付

季節により料理内容が変わる場合がございます

à la carte

アラカルト

山形さくらんぼ鶏と地物野菜のフリカッセ 新庄で育った“さくらんぼ鶏”と地物野菜のクリーム煮	¥ 1,200
本日のお魚料理 酒田湾でとれた新鮮な魚貝類をおすすめの調理法で	¥ 1,200
米の娘ぶたヒレ肉のソテー カフェ・ド・パリ風 生姜風味ソース 金山産米の娘ぶたのヒレ肉にカレー風味のバターを添えて	¥ 1,200
和牛ビーフストロガノフ 最上和牛と舟形マッシュルームを使用した贅沢な煮込み料理	¥ 1,300
ル・ボワール特製ビーフハンバーグ 最上和牛“100%”使用 (限定10食)	¥ 1,400
鴨ムネ肉のソテー 粒マスタードソース 舟形産の鴨ムネ肉のソテーをつぶつぶ食感の粒マスタードソースで	¥ 1,400
和牛スネ肉の赤ワイン煮込み 最上和牛のスネ肉を赤ワインでじっくり柔らかく煮込みました	¥ 1,400
和牛ランプステーキ 最上和牛ランプ肉のステーキ 赤身肉のおいしさをご堪能ください	¥ 1,800
気まぐれシェフのおつまみ	各種 ¥ 500
パン	¥ 200
ライス	¥ 200
本日のスープ	¥ 200
グリーンサラダ	¥ 300

食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付け下さい
料金には、消費税 及び サービス料が含まれております

選べるコース ¥2,500

本日のスープ / パン 又は ライス
デザート / コーヒー

〈 どちらかお選びください 〉

❖ 冷たいオードブル

ジャンボン・ペルシエ

金山産米の娘ぶたを使用した自家製ハムのゼリーよせ

❖ 温かいオードブル

ズワイガニのキッシュ

メイン

〈 下記より一品お選びください 〉

- A. 本日の魚料理
- B. 鴨ムネ肉のソテー 粒マスタードソース
- C. 米の娘ぶたヒレ肉のソテー カフェ・ド・パリ風
生姜風味ソース
- D. 和牛スネ肉の赤ワイン煮込み

料金には、消費税 及び サービス料が含まれております