

À LA CARTE

※食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。
※表示価格は消費税込みの金額です。

※Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
※All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax.

À LA CARTE

☆☆☆ SIGNATURE DISH おすすめ料理

COLD APPETIZERS / 冷前菜

- ☆☆☆ SEAFOODS,VEGETABLES,FRUITS VINEGAR SAUCE
"THE SEAHORSE" 海の幸と彩り野菜や果実の菜園風
フルーティなヴィネグレットソース ¥3,300
- ☆☆☆ STEAMED ABALONE IN WHITE WINE
"BIJOUX" 鮑の冷製 ~海辺の貴婦人~ ¥8,800
- SHRIMP COCKTAIL WITH JERRY OF SEA SALT
車海老カクテルと海水のジュレ ¥3,850
- TODAY'S FRESH FISH CARPACCIO
白身魚のカルパッチョと彩り野菜 ¥2,200
- SEAFOODS SALAD
海の幸サラダ ¥2,200

HOT APPETIZERS / 温前菜

- ☆☆☆ SALAD OF "ISE"LOBSTER
"SALUER" 伊勢海老の温製サラダ仕立て
~海と菜園の美食の花束~ ¥11,000
- BAKED TURBAN SHELL WITH GREEN BUTTER SAUCE
姫さざえフランセーズ ¥2,750

À LA CARTE

☆☆☆ SIGNATURE DISH おすすめ料理

SOUP / スープ

☆☆☆ "ISE" LOBSTER CREAM SOUP

伊勢海老のビスク

¥1,650

VEGETABLE CREAM SOUP

野菜のポタージュスープ

¥1,100

CLEAR SOUP "MATSUSAKA BEEF CONSOMMÉ"

松阪牛のコンソメスープ

¥2,200

☆☆☆ "ISE" LOBSTER & SEAFOOD BOUILLABAISSSE

伊勢海老と魚介のブイヤベース

¥7,700

À LA CARTE

☆☆☆ SIGNATURE DISH おすすめ料理

FISH / 魚料理

- ☆☆☆ PAN-FRIED ABALONE WITH LIVER OF ABALONE SAUCE OR BROWN BUTTER SAUCE
鮑のステーキ 肝のソース または クラシック ￥13,200
- ☆☆☆ GRATIN OF CRAB AND SEA URCHIN WITH HOLLANDAISE SAUCE
旭蟹と雲丹のボンファン ￥4,400
- GRILLED "ISE" LOBSTER & SEAFOODS (FOR TWO PERSON)
"PÉCHE" 伊勢海老と魚介のグリエ ￥13,200
～市場のにぎわい～(2名分)
- GRILLED "ISE" LOBSTER WITH TOMATO & HERB SAUCE PROVENCAL STYLE
伊勢海老のムース包み サフラン ソース ￥11,000
- STEAMED "ISE" LOBSTER WITH AMERICAN SAUCE
伊勢海老の白ワイン蒸し ソース アメリケーヌ ￥9,900
- STEAMED "ISE" LOBSTER WITH CHAMPAGNE & BUTTER SAUCE
伊勢海老のシャンパン蒸し ソース シャンパーニュ ￥9,900
- GRILLED "ISE" LOBSTER WITH TOMATO & HERB SAUCE PROVENCAL STYLE
伊勢海老の香ばしいグリエ プロヴァンス風 ￥9,900
- PAN-FRIED TODAY'S WHITE FISH
本日の白身魚のポワレ ￥3,300

À LA CARTE

☆☆☆ SIGNATURE DISH おすすめ料理

MEAT / 肉料理

☆☆☆	ROASTED "MIKUMANO" BEEF LOIN 100g 三重県熊野産 美熊野牛ロースステーキ 100g	¥6,600
☆☆☆	ROASTED "MIKUMANO" BEEF FILET 100g 三重県熊野産 美熊野牛フィレスステーキ 100g	¥11,000
	ROASTED "MATSUSAKA" BEEF LOIN 100g 松阪牛ロースステーキ 100g	¥12,100
	BRAISED BEEF CHEEK WITH RED WINE SAUCE 牛ホホ肉の赤ワインブレゼ 野菜のエチューベと共に	¥3,850
	ROASTED BEEF FILET & FOIE GRAS WITH RED WINE & TRUFFLE SAUCE 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風	¥6,600
	SAUTED CHICKEN WITH DIJON MUSTARD SAUCE 伊勢どりのソテー デイジョンマスタード風味	¥2,750
	ROASTED MAGRETS DUCK WITH ORANGE SAUCE フランス産 マグレ鴨のロティ 果実の香り	¥5,500

À LA CARTE

☆☆☆ SIGNATURE DISH おすすめ料理

DESSERT / デザート

TODAY'S DESSERT

本日のパティシエデザート

¥1,100

☆☆☆ CHEESECAKE & ICE CREAM

チーズケーキ フルーツとアイスクリーム添え

¥1,100

HOMEMADE ICE CREAM OR SEASONAL SHERBET

アイスクリーム または ソルベ

¥330

COFFEE TEA / コーヒー

COFFEE

コーヒー (津市 自家焙煎珈琲豆店 富士珈琲 オリジナルブレンド)

¥770

TEA

紅茶

¥660

HERB TEA

ハーブティ

¥660