

MAISON VERTE

SEASONAL COURSE

Weekday 3400 / Holiday 3700

Amuse-Bouche "The Ultimate Potato & Butter"

ひとくちのアミューズ “究極のジャガバター”

Peach & Tomato Gazpacho with Homemade Mozzarella

桃とトマトのガスパチョスープに浮かぶ自家製モッツアレラチーズ

Arugula & Summer Vegetable Croquant with Sea Urchin Sauce

ルッコラと夏野菜のサラダクロッカカン ウニソース

Pan-Seared Red Sea Bream with Crustacean Sauce

真鯛のポワレ ソースクリュスタッセ

MAIN or

SELECT

Cacciatore Style Roasted Chicken

with Homemade Semi-Dried Tomatoes & Caper Berries

鶏のロースト

自家製セミドライトマトとケッパーベリーのカチャトーラ風

Tiramisu with Seasonal Figs and Dried Fruits

旬のイチジクとドライフルーツのティラミス

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

(+300)

※デザートは「福島県産 白桃のタルト」もお選びいただけます(+600)

※食後のドリンクはカフェラテやフレッシュハーブティーもご用意可能です(+500)

SPECIALTY :

Foie-Gras Crispy Sandwich

L'AS スペシャルテ

フォアグラのクリスピーサンド (+1200)

Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください

お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます

MAISON VERTE

MAISON VERTE COURSE

Weekday 4700 / Holiday 5000

Amuse-Bouche "The Ultimate Potato & Butter"

ひとくちのアミューズ “究極のジャガバター”

Peach & Tomato Gazpacho with Homemade Mozzarella

桃とトマトのガスパチョスープに浮かぶ自家製モッツァレラチーズ

Arugula & Summer Vegetable Croquant with Sea Urchin Sauce

ルッコラと夏野菜のサラダクロッカン ウニソース

Pan-Seared Red Sea Bream with Crustacean Sauce

真鯛のボワレ ソースクリュスタッセ

Cacciatore Style Roasted Chicken with Homemade Semi-Dried Tomatoes & Caper Berries

鶏のロースト

自家製セミドライトマトとケッパーベリーのカチャトラ風

Tiramisu with Seasonal Figs and Dried Fruits

旬のイチジクとドライフルーツのティラミス

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

※デザートは「福島県産 白桃のタルト」もお選びいただけます(+600)
※食後のドリンクはカフェラテやフレッシュハーブティーもご用意可能です(+200)

SPECIALTY :

Foie-Gras Crispy Sandwich

L'ASスペシャルテ

フォアグラのクリスピーサンド (+1200)

Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください
お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます