

Grill Mille

Altitude of 1000

D I N N E R M E N U

Appetizers

ORIGINAL ARABIKI SAUSAGE GRILL オリジナル粗挽きソーセージのグリル	¥1,600
SEASONAL FRUITS AND HOMEMADE PANCETTA 季節の果物と自家製パンチェッタ	¥1,600
TEED FRUTO TOMATO COMPOTE OF ANGEL SHRIMP 天使海老のティエド・フルーツトマトのコンポート	¥1,700
MARINATED SHINSHU SALMON 信州サーモンマリネ	¥1,800
RUSTIC MEAT PUTTY フォアグラと豚ミンチの田舎風お肉のパテ	¥2,000

Soup

TODAY'S CREAM SOUP 本日のクリームスープ	¥900
CONSOMME SOUP コンソメスープ	¥1,000
PROVENCE SOUP DE POISSON プロヴァンス風 スープ・ド・ポワソン	¥1,100

Steak & Chops

DOMESTIC BEEF FILLET (GRILL OR STEAK)	150g	¥4,000
国産牛フィレ肉 (グリル or ステーキ)	300g	¥7,500
DOMESTIC BEEF LOIN (GRILL OR STEAK)	150g	¥4,000
国産牛ロース (グリル or ステーキ)	300g	¥7,500
LAMB (ROAST OR GRILL)		¥4,000
仔羊 (ロースト or グリル)		
DUCK (ROAST OR GRILL)		¥4,000
仔鴨 (ロースト or グリル)		

Seafood

TODAY'S WHITE FISH POIRET TWO TYPES OF SAUCE 本日入荷白身のポワレ 二種のソース	¥2,200
MARSEILLE STYLE BOUILLABAISSE マルセイユ風ブイヤベース	¥2,700
FRESH OMAR SHRIMP WITH BANDEBIS GRILLED フレッシュオマール海老のハーブ入りパンデピス焼き	¥3,100

Dessert

TODAY'S SORBET AND CREAM 本日のソルベとアイスクリーム	¥800
COCONUT MILK CRAME ココナッツミルクのクリームブリュレ	¥1,000
TODAY'S PASTRY SPECIAL DESSERT 本日のパティシエ特製デザート	¥1,200

The chef's special Course

季節の旬の食材を使ったシェフのお勧めコースです APPETIZER / SOUP / MEAT DISH / DESSERT / COFFEE 前菜 / スープ / 肉料理 / デザート / 珈琲	¥8,000
--	--------

BRED OR RICE パン or ライス	¥600
------------------------	------