

# Vaas

FRENCH  
RESTAURANT



## Course Lumière

アミューズ ブーシュ  
Amuse bouche

信州サーモンのコンフィとフランス産ホワイトアスパラ  
"Shinshu" Salmon confit and white asparagus

帆立貝のポワレ  
scallop poire

本日の魚料理  
Today's fish dish

国産牛のロースト 又は 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み  
Roasted domestic beef or Japanese beef cheek meat red wine stew

デザート  
Dessert

ルグランオリジナルブレンドコーヒー  
Le Grand original blended coffee

¥14,520



## Course Brillier

アミューズ ブーシュ  
Amuse bouche

オマール海老とフランス産ホワイトアスパラのサラダ  
Lobster and white asparagus salad

フォアグラのポワレ  
Foie gras poire

本日の魚料理  
Today's fish dish

本日のおすすめお肉料理からお選びいただきます。  
Choose from today's recommended meat dish.

デザート  
Dessert

ルグランオリジナルブレンドコーヒー  
Le Grand original blended coffee

¥18,150