

K

KIYOSHI MIYASHIRO
CUISINE FRANÇAISE
DEPUIS 1987

M

冬のディナーコース

¥17,000～¥26,000

Dinner courses

Winter 2025

- ご予約は1ヶ月前より承ります。
- お召し上がりのコースを下記よりお選びいただき、必ず前日までにご予約下さい。
- 下記はすべてお1人様の料金（税込・サービス料別）です。
- 当日キャンセルの場合にはキャンセル料を頂戴いたします。
- アレルギーがある場合はご予約時にお申し付け下さい。
- Reservations by the day before are required.
- Reservations will be accepted starting one month before.
- You must order the main course at the time of reservation.
- The prices are per person (including tax).
- A service charge will be added to the quoted price.
- A cancellation charge is made if you cancel your reservation on the reserved day.
- Please do not hesitate to tell us if you have any food allergies.

特別おまかせコース

¥23,000～

(ご予算に応じて承ります)

アミューズ3種・オードヴル2品・お魚料理・お肉料理・デザート・コーヒー

アミューズ

キャヴィアのカナッペ

自家製スモークサーモンのフラン

若鶏のガランティーヌ

*

自家製 鴨の生ハム、ソース・スービーズ添え

*

フォワグラのポワレ、トリュフ添え

*

本日のお魚料理

*

和牛フィレ肉のパイ包み焼き

*

デザート

*

コーヒー

(上記のメニューは一例です。材料の入荷状況等により変更になる場合がございます。)

.....

南仏シストロン産
＜仔羊のロースト＞のコース
¥20,000

アミューズ・オードヴル2品・シストロン産 仔羊のロースト・デザート・コーヒー

.....

＜和牛フィレ肉のウェリントン風＞のコース
¥20,000

アミューズ・オードヴル2品・和牛フィレ肉のウェリントン風*・デザート・コーヒー

*和牛フィレ肉にフォワグラとシャンピニオン・デュクセルを重ね、パイで包んで焼き上げたスペシャリテ。

.....

＜本日のお魚料理＞のコース
¥18,000

アミューズ・オードヴル2品・本日のお魚料理・デザート・コーヒー

.....

特選黒毛和牛・A5・メス
＜特選 黒毛和牛フィレスステーキ＞のコース
¥22,000

アミューズ・オードヴル2品・特選黒毛和牛フィレスステーキ、マデラソース・デザート・コーヒー

.....

————— 季節限定ジビエのコース —————

長野県産天然
＜猪のロースト＞のコース
¥17,000

アミューズ・オードヴル2品・長野県産天然 猪のロースト、タイムとケッパー風味・デザート・コーヒー

長野県産天然
＜熊の煮込み＞のコース
¥18,000

アミューズ・オードヴル2品・長野県産天然 熊と金柑のポルト酒煮込み・デザート・コーヒー

長野県産天然
＜日本鹿のシヴェ＞のコース
¥18,000

アミューズ・オードヴル2品・長野県産天然 日本鹿のシヴェ・デザート・コーヒー

長野県産天然もの・お二人様用
＜青首鴨のロースト＞のコース
¥24,000

アミューズ・オードヴル2品・長野県産天然 青首鴨のロースト・デザート・コーヒー

* ローストしてから鴨をおろし、その場で骨からエキスと血をしぼり取り、ソースの仕上げに加えます。
ジビエ料理の真髄を極めた王道のソースです。

青首鴨につきましては1羽売りとさせていただきます。

なお、上記の＜青首鴨のロースト＞をお一人様でお召し上げの場合は、コース料金が¥38,000となります。

長野県産天然
＜きじのエテュヴェ＞のコース
¥26,000

アミューズ・オードヴル2品・長野県産天然 きじのエテュヴェ、コニャック風味、ソース・サルミ・デザート・コーヒー

(A) ¥20,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Rôti d'agneau de SISTERON

*

Dessert

*

Café

.....

(B) ¥20,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Filet de bœuf "Wellington" (bœuf japonais)

*

Dessert

*

Café

.....

(C) ¥18,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

Poisson du jour

*

Dessert

*

Café

.....

(D) ¥22,000

Amuse-bouche

*

Entrée du jour (2 assiettes)
*
Filet de KUROGE WAGYU "YONEZAWA" femelle à la madère
*
Dessert
*
Café

.....

«**Gibier**»

(E) ¥17,000
Amuse-bouche
*
Entrée du jour (2 assiettes)
*
«**gibier**»
Rôti de marcassin aux thym et aux câpres
*
Dessert
*
Café

.....

(F) ¥18,000

Amuse-bouche
*
Entrée du jour (2 assiettes)
*
«**gibier**»
Daube d'ours "Tsukinowaguma" au porto et aux kumquats
*
Dessert
*
Café

.....

(G) ¥18,000

Amuse-bouche
*
Entrée du jour (2 assiettes)
*
«**gibier**»
Civet de chevreuil
*
Dessert
*
Café

.....

(H) ¥24,000

Amuse-bouche
*
Entrée du jour (2 assiettes)
*
«**gibier**»
Col-vert rôti au sang
(pour 2 per.)
*
Dessert
*
Café

.....

(I) ¥26,000

Amuse-bouche
*

Entrée du jour (2 assiettes)

*

«gibier»

Etuvée de faisan au cognac

*

Dessert

*

Café

.....

Chef's Suggestion

¥23,000~

Amuse-bouche variés , 2 Entrées , Plat de poisson , Plat de viande , Dessert et Café