

Hors-d'oeuvre

～オードゥーヴル～

Hors-d'oeuvre froid [冷製オードゥーヴル]

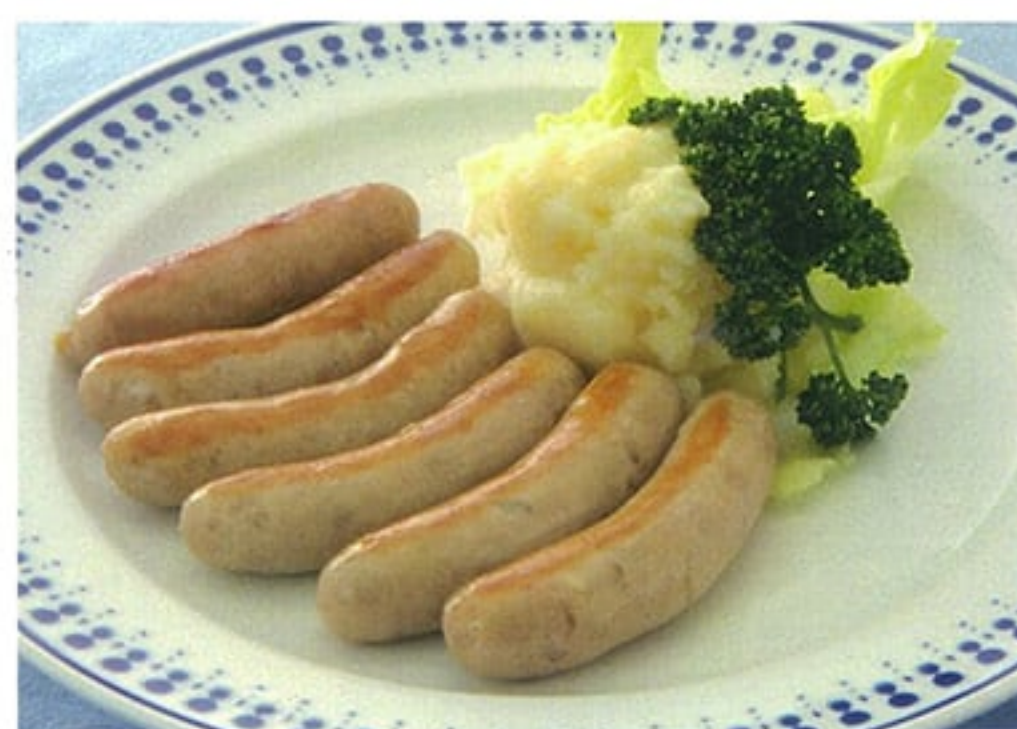
- 特製生ハムサラダ風 950円
- フレッシュサーモンマリネ 1,050円
- あさひや名物
気仙沼産穴子のエスカベッシュ ... 1,250円

Hors-d'oeuvre chauds [温製オードゥーヴル]

- 若鶏の唐あげあさひや風 850円
- ポークソーセージ
ポテトサラダ添え 1,000円



特製生ハムサラダ風



ポークソーセージポテトサラダ添え

Potages

～スープ～

- 昔ながらのていねいなコンンスープ 580円
- 季節のスープ (旬のおすすめメニューがございます)

Poisson

～魚介料理～

- 魚介のクリーム煮 クレープ包みグラタン 980円
海の幸をクリームでまとめ、クレープで包み上げました。開店以来のロングセラー。
- 海の幸のサラダ 梅風ドレッシング 1,300円
お刺身とお野菜をさっぱり和テイストの梅風味ソースで！
- 帆立貝柱と小海老のクリーム煮 ペルノー酒風味 1,650円
新鮮帆立と海老をコクのあるクリームで軽く煮、ペルノー酒で南フランスの香りをつけました。
- 海老のフライ 特製タルタルソース添え 2,000円
大ぶりの有頭海老フライ！あつあつをどうぞ。

—シェフおすすめ本日のお魚料理—

シェフが早朝宮城県南三陸歌津のみなどの漁師さんの定置網に出向き新鮮1番の素材でお客様のお好みに調理をいたします。

蒸す（スチーム）、焼く（グリル）煮る（ブレイズ）等料理の仕方もお気軽にどうぞ

食材はシェフにおまかせにいたします

シェフおまかせ料理

¥ 2,000 —



Entrée

～各種肉料理～

- 若鶏のビール煮 ベルギー風 1,200円
地場の若鶏をビールで煮込みました。ほろ苦さが絶品の大人の味。
- ポークソテーの森のきのこ風 1,200円
厚切り豚をソテー。きのこいっぱいのデミグラス。
- 骨付仔羊のロースト 香草風 2,250円
やわらかくてヘルシーな最上質オーストラリア産ラム肉。ハーブの香りをきかせて。



若鶏のビール煮 ベルギー風



骨付仔羊のロースト 香草風

Cuisine Française Recommandation du chef

～シェフのおすすめ・おまかせフランス料理～

「こだわり」の「ヒゲ」のシェフが、腕によりをかけてお作り致します。
四季それぞれの新鮮な素材で、「干廐」の「あさひや」ならではの
フランス風料理をどうぞ、お気軽にご注文くださいませ。

A

- ハーフコース 5,000円
オードゥーヴル、スープ、お肉又はお魚、
サラダ、デザート、パン、エスプレッソコーヒー

B

- フルコース 7,800円
オードゥーヴル、スープ、お魚、お肉、
サラダ、デザート、パン、エスプレッソコーヒー

C

- ステーキコース 7,800円
オードゥーヴル、スープ、特選和牛ヒレ(180g)又はサーロイン(200g)、
サラダ、パン、デザート、エスプレッソコーヒー

- ・ お肉をご注文のお客様は、牛肉、仔羊どちらかをお選びください。
- ・ パン おかわりは自由です。
- ・ お料理方法やお好み等でご注文がありましたらお申し付けくださいませ。
- ・ おいしいワインも取り揃えております。
- ・ 次回ご来店の際には、ご予約頂きますと、同じ料理をお出ししません。