Entree

選べる前菜

プリフィックスコースの前菜は
下記からお選びください。

1.三陸の幸サラダ“千賀の浦”
シェヌー開店以来、一番人気の前菜。一度は召し上がってもらいたい一品。

2.季節の野菜に囲まれたエビと北寄貝のサラダ

3.エビと北寄貝、自家製スモークサーモンの王冠仕立て

4.オマール海老と帆立貝、スモークサーモン、
海の幸のテリーヌ仕立て、ピスターシュ風味

5.アナゴのソテー、リゾットの上にのせて、
バルサミコのソース

6.鴨とフォアグラのテリーヌ仕立て

7.岩手県産ホロホロ鳥の温かいサラダ仕立て

※単品でのご注文　2,805円

Le potage et Pates

選べるスープ・パスタ

プリフィックスコースのスープ・パスタは
下記からお選びください。

1.季節のスープ

2.海の幸のロワイヤルスープ、カプチーノ仕立て

3.海の幸のパスタ
（単品では1,705円 / コース内でスープの代わりに選択の場合には＋495円）

※単品でのご注文　990円

Poisson

選べるお魚料理

旬のお魚をご用意しております。
内容は仕入れの状況によって変わりますので、
店舗でご確認ください。
調理法、ソースはシェフおまかせとなります。

※単品でのご注文　2,805円

Viande

選べるお肉料理

プリフィックスコースのお肉料理は
下記からお選びください。

1.和牛ほほ肉のビール煮込み

2.仙台牛ランプ肉のグリエ、わさびソース

3.仙台牛フィレ肉のステーキ、オリーブソース（＋2,200円）
仙台牛の中でも、最高級のA5ランクの牛肉のみを使っております。

4.フランス・リムーザン産子羊≪ル・バロネ≫のポワレ（＋1,100円）
フランス中央部・リムーザン地方で生育された子羊です。
恵まれた自然環境の中で化学飼料を一切与えずに育てられた子羊は、
風味豊かで甘味の際立つ肉質です。

5.子羊背肉のポワレ、軽いニンニクのクリームときのこ添え

6.おだしまポークフィレ肉の八角風味の甘酸っぱいソース

7.川俣シャモ胸肉のローストとモモ肉の詰め物、マデラソース

8.Chevreuil de HOKKAIDO poêlé au vin rouge
北海道産エゾ鹿のポワレ、赤ワインソース
≪秋・冬限定≫

※単品でのご注文　2,805円

Le dessert

デザート

ワゴンサービスにて提供しております

コースのデザートは、お客様のもとにお運びするワゴンより
三種類のスイーツをお選びください。
季節の素材を使った自家製シャーベット、
毎日約6～8種類ご用意しているケーキの中から
お好きなものをどうぞ。