



クルール コース  
-Couleur course-



本日のアミューズ



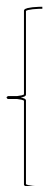
群馬県産「赤城鶏」胸肉のハムとカルパッチョ  
地産野菜のサラダ



『旬』野菜のポタージュスープ



CHOICE 1



魚料理：白身魚のポワレ 季節野菜と共に

肉料理：「えばらハーブ豚」のグリル 季節野菜と共に



本日のデザート

カフェ&パン



¥ 3,800(税別)





# オドゥールコース

-Odeur course-



本日のアミューズ



低温調理した 群馬県産「赤城鶏」の胸肉 サラダ仕立て



『旬』野菜のポタージュスープ



旬魚のヴァフェール ソース「ヴァン・ブラン」ハーブのエッセンス



上州牛もも肉のロティ 薄切りにして ソースリヨネーズ



本日のデザート

カフェ&パン

¥ 5,100(税別)





# サヴェール コース

-Savour Course-



本日のアミューズ



沼田産 ブランド 鱒「ギンヒカリ」と真鯛のカルパッチョ  
紅白サラダ仕立て



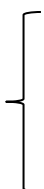
イタリア産「マイエッラ」ペンネ  
高崎ブランド豚「えばらハーブ豚」のラグーソース



『旬』野菜のポタージュスープ トリュフのアクセント



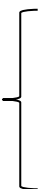
CHOICE 1



鮮魚のポワレ ヴァン・ブランジンジャーソース  
オマール海老のフリカッセ シャンピニオンソース(+500円)



CHOICE 1



上州牛サーロインのグリル ソース・ロベール  
ハンガリー産 鴨胸肉のロティ ロッシーニスタイル (+500円)



本日のデザート

カフェ&パン

¥ 7,000(税別)



# Art marche team al.che-cciano

## Hors-d'oeuvre / 前菜

---

Pont Neuf  
フレンチスタイル ポテトのフリット ¥600

Green salad  
群馬の元気野菜のサラダ ¥980

Glil de légumes frais  
新鮮野菜のグリルプレート ¥980

**オスブネ**  
Jamon Minakami presented by Ikufudou  
水上育風堂精肉店さんの手作り生ハム「ハモン・ミナカミ」 ¥980

Today's carpaccio  
本日の鮮魚のカルパッチョ ¥1000

**県特産**  
Rainbow trout specialty Gunma 『ginhikari』 marinade  
群馬の特産虹鱒・ギンヒカリのマリネ ¥1000

Homemade sausage  
アートマルシェ特製 自家製ソーセージ ¥1000

**人気No1**  
Cheese plate  
フロマージュ バリエ(チーズの盛り合わせ) ¥1200

Today's Pasta  
本日のパスタ ¥1380



野菜のグリルプレート ¥980



鮮魚のカルパッチョ ¥1000



本日のパスタ ¥1380

## Soup & Pain / スープ&パン

---

Pain or Rice  
パン または ライス ¥350

Garlic toast  
ガーリックトースト ¥350

Today's potage  
本日のポタージュ ¥600

## Fish / 魚料理

---

Today's fish sauteing "pari-pari"  
皮目をパリパリに焼いた本日の鮮魚 ¥1600

Today's fish & angel shrimp & Scallop  
本日の鮮魚、天使の甘海老と帆立のトリコロール ¥1800

The roast of homard  
オマール海老のロースト ¥2200

## Meat / 肉料理

---

Joshu branded chicken thigh confit  
上州銘柄骨付き鶏もも肉のコンフィ ¥1500

**是非** The best of brand porc "Ebara herb-ton mirai"  
日本一安全な豚肉えばらハーブ豚・未来のグリル ¥1600

Brand beef "Jousyu-gyu"  
上州牛のサーロインのロースト ¥2200

Hungarian duck breast roast  
ハンガリー産鴨胸肉のロースト ¥1900

**シェフの逸品**  
Brand beef "Jousyu-gyu" & Foie gras & Truffe "Rossini style"  
上州牛のロースト フォアグラとトリュフのロッシーニスタイル ¥3500



魚介のトリコロール ¥1800



えばらハーブ豚のグリル ¥1600



上州牛のロッシーニ ¥3500

## Dessert / デザート

---

Today's dessert  
本日のデザート にぎやかなひと皿 ¥880

Dessert set  
デザート&カフェセット ¥1000  
(コーヒー or 紅茶)