

MENU DÉJEUNER

¥2,800

Entrée, Poisson ou Viande, Dessert : *Starter, Fish or Meat, Dessert*
前菜 + 魚料理 または 肉料理 どちらか一品 + デザート

MENU SPÉCIAL

¥4,500

Entrée, Poisson, Viande, Dessert : *Starter, Fish, Meat, Dessert*
前菜 + 魚料理 + 肉料理 + デザート

ENTREE : *STARTER* 前菜

Entrée du jour

本日の前菜

Starter of the day

SOUPE : *SOUP* スープ (+¥500)

Potage de chou-fleur Du Barry

カリフラワーのポタージュ « デュ・バリー風 » (+¥500)

Cauliflower potage Du Barry

POISSON : *FISH* 魚料理

Filet de sole et crevette en pâte brick, sauce crème de crustacés aux fines herbes

舌平目と小海老のパート・ブリック包み焼き

ハーブの薫るクリュスタッセのクリームソース

Fillet of sole and shrimp in brik pastry with crustacean cream sauce

VIANDE : *MEAT* 肉料理

Poitrine de porc confite, style cassoulet

豚ばら肉のコンフィ 白インゲン豆の煮込み カスレ仕立て

Confit pork belly, cassoulet-style

ou または or

Bœuf rôti, sauce au vin rouge (+¥1,000)

牛ともさんかくのロースト 黒胡椒風味のソース・ヴァンルーージュ

Roast beef with red wine sauce

DESSERTS : *DESSERTS* デザート

Crème brûlée spéciale "Paul Bocuse"

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

Paul Bocuse's special crème brûlée

ou または or

Gâteau au chocolat, compote de kumquat et de fruits de la passion

しっとり仕上げたガトーショコラ パッションフルーツと金柑のコンポート

Chocolate cake with kumquat and passion fruit compote

ou または or

Parfait au yaourt, sauce tiède aux fruits rouges

ヨーグルトのパルフェ 温かいベリーフルーツソース

Yoghurt parfait with warm red berry sauce

Chaque menu comprend pain baguette et une boisson après le repas (thé ou café)

各コースにバゲット、リエット、食後のお飲み物付き。

Every menu includes baguette bread baguette and tea or coffee after the meal

Taxes (8%) non compris 8% Tax not included 別途消費税 8%