

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)

Vichysoisse de pommes de terres et de poireau

ジャガイモとポワローの“ヴィシソワーズ” (+¥500)

Vichysoisse potato and leek potage

POISSON : *FISH* 魚料理

Filet d'espadon poêlé, sauce tomate à la provençale

メカジキのポワレ プルグールを詰めた小烏賊 プロヴァンス風トマトソース

Pan-fried fillet of swordfish with Provençal tomato sauce

VIANDE : *MEAT* 肉料理

Caillette de veau et de pied de porc, sauce madère

仔牛と豚足のカイエット マデラ酒ソース プティ・ポワのピュレと春野菜

Veal and pig's trotter caillette with Madeira sauce

ou または or

Bœuf rôti, pommes frites sauce vin rouge au poivre noir (+¥1,000)

牛ともさんかくのローストとポムフリット黒胡椒風味のソース・ヴァンルージュ

Roast beef with pommes frites and red wine sauce with black pepper

ou または or

Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgueux (+¥2000)

牛ともさんかくとフォワグラのロッシニーニ風

Beef and foie gras Rossini with Périgueux 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

Crêpe banane-chocolat, crème glacée à la verveine

ショコラとバナナのクレープ包み ベルペーヌのアイスクリーム

Chocolate and banana crêpe with verbena ice cream

ou または or

Gelée d'agrumes, mousseline de fromage blanc

フロマージュブランのムースと数種の柑橘フルーツのジュレ

Citrus jelly with cream cheese mousseline

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%