

MENU DE SAISON

季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,000** (税込 4,400)

前菜

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse

ポール・ボキューズのスペシャリテ
フレッシュサーモンのマリネ ディル風味

または

Spécialité Lyonnaise: Saucisson Chaud Pistaché en Brioche

Terrine de Canard Campagne

リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ

鴨のテリーヌ カンパーニュ風

スープ追加 (+¥550)

Soupe Froide de Maïs 冷たいとうもろこしのスープ

メインディッシュ

Dos de Cabillaud Rôti à la Provençale, Sauce Beurre Blanc ,
Artichauts à la Barigoule

プロバンスの香る夏鱈のロティ ソースブルブラン
アーティチョークのバリグール風

または

Agneau Rôti en Croûte de Pomme de Terre, Son Jus, Légumes de Saison

ジャガイモを纏った仔羊のロースト ジューソース
季節野菜を添えて

または

(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, Gratin Dauphinois

(+¥1,100) ブラックアングラス牛'ミスジ'のロースト
スパイシーなジューソース グラタンドフィノワとともに

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

または

Tarte au Fromage, Macaron au Fruit de la Passion
Noix Enrobées de Sucre, Glace au Caramel au Beurre Salé

2層のチーズケーキ パッションフルーツのマカロン
シナモンの香る糖衣された塩ナッツとキャラメルアイスクリーム

または

(+¥550) Soupe et Sorbet à la Mangue,
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

(+¥550) 甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ
滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

または

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe

(+¥330) 自然界のサプリメント"ビート"を使ったアイスクリーム

Café

コーヒー

MENU SPÉCIAL

スペシャルコース/スペシャルフルコース

アミューズ、前菜、魚料理または肉料理、デザート **¥6,000** (税込 6,600)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥8,500** (税込 9,350)

Amuse-Bouche

本日のアミューズブーシュ

前菜

Ayu Frit, Légumes d'Été à l'Étuvée, Asperges Verte, Sauce Verte aux Légumes

高知県四万十川に流れる天然鮎のフリット

夏野菜のエチュベ グリーンアスパラガスと香り野菜のソースヴェルト

または

(+¥1,320) Salade Mimosa au Homard et à l'Avocat, Tomates Fraîches, Sauce Aurore

(+¥1,320) オマール海老とアボカドのミモザ風サラダ

フレッシュトマトと軽やかな酸味のソースオロール

スープ追加 (+¥550)

Soupe Froide de Maïs 冷たいとうもろこしのスープ

魚料理

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire

スズキのポワレ 海の幸と焼きリゾット

クリアーなソースブイヤベース

肉料理

Filet de Bœuf Poêlé, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois

国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味

スパイシーなジューソース グラタンドフィノワとともに

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

または

Tarte au Fromage, Macaron au Fruit de la Passion
Noix Enrobées de Sucre, Glace au Caramel au Beurre Salé

2層のチーズケーキ パッションフルーツのマカロン
シナモンの香る糖衣された塩ナッツとキャラメルアイスクリーム

または

Soupe et Sorbet à la Mangue,

Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ

滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

または

Crème Glacée à la Tourbe

自然界のサプリメント"ビート"を使ったアイスクリーム

Café

コーヒー

A LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Ratatouille de Légumes Bio, Accents de Sauce Verte et Vinaigre Balsamique 1,500 (税込 1,650)

有機野菜のラタトゥイユ ソースヴェルトとバルサミコ酢のアクセント

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse 2,000 (税込 2,200)

ポール・ボキューズのスペシャリテ フレッシュサーモンのマリネ デイル風味

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (税込 2,200)

Terrine de Canard Campagne

リヨンのスペシャリテ ビスタチオ入りソーセージのブリオッシュ

鴨のテリーヌ カンパーニュ風

LES POISSONS 魚料理

Dos de Cabillaud Rôti à la Provençale, Sauce Beurre Blanc , 2,400 (税込 2,640)

Artichauts à la Barigoule

プロバンスの香る夏鱈のロティ ソースブルブラン

アーティチョークのバリグール風

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire 3,500 (税込 3,850)

スズキのポワレ 海の幸と焼きリゾット クリアーなソースブイヤベース

LES VIANDES 肉料理

Agneau Rôti en Croûte de Pomme de Terre, **Son Jus**, 2,500 (税込 2,750)

Légumes de Saison

ジャガイモを纏った仔羊のロースト ジューソース

季節野菜を添えて

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé, Gratin Dauphinois 3,800 (税込 4,180)

国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味

スパイシーなジューソース グラタンドフィノアと共に

LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (税込 990)

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

Tarte au Fromage, Macaron au Fruit de la Passion 1,000 (税込 1,100)

Noix Enrobées de Sucre, Glace au Caramel au Beurre Salé

2層のチーズケーキ パッションフルーツのマカロン

シナモンの香る糖衣された塩ナッツとキャラメルアイスクリーム

Soupe et Sorbet à la Mangue, 1,500 (税込 1,650)

Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

甘酸っぱいマンゴースープとソルベ

滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

Crème Glacée à la Tourbe 1,300 (税込 1,430)

自然界のサプリメント“ピート”を使ったアイスクリーム