

MENU D'AFFAIRES : *LUNCH SET*

平日限定ランチセット

¥1,800

Plats Principaux, Dessert : *Main Dish, Dessert*
メインディッシュ + デザート

..... SOUPE : *SOUP* スープ(+¥500)

Potage glacé au maïs
とうもろこしの冷製ポタージュ(+¥500)
Chilled sweetcorn potage

..... PLATS PRINCIPAUX : *MAIN DISHES* メインディッシュ

Filet de cabillaud poêlé, légumes de Provence au vinaigre balsamique

羅白漁港直送タラのポワレ 南仏野菜のバルサミコ風味
Pan-fried fillet of cod, Provençal vegetables with balsamic vinegar

ou または *or*

Porc Duroc d'Olives rôti, pommes lyonnaises

ベルギー産オリーブポークのロースト ポム・リヨネーズ添え
Roast Duroc d'Olives pork with Lyonnaise potatoes

..... 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*

Pressé d'agrûmes au CAMPARI
カンパリ風味の柑橘フルーツのプレッセ
Pressed citrus fruit with CAMPARI

ou または *or*

Gâteau Opéra, sorbet au lait
"ガトー・オペラ" 軽やかな牛乳のソルベ添え
Opéra gateau with milk sorbet

ou または *or*

Compote de pêche blanche "Pêche-melba"
白桃のコンポート "ペーシュ・メルバ" (+¥300)
White peach compote, "Peach-melba"

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

各コースにバゲット、食後のお飲み物付き。

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