

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 potimarron

北海道産南瓜のポタージュ (+¥500)

Potimarron pumpkin soup

POISSON : *FISH* 魚料理

Quenelle de daurade, sauce crème de homard

リヨン風真鯛のクネル 彩り冬野菜とヌイユ添え 海老の旨みを凝縮したクリームソース

Sea bream quenelle with lobster cream sauce

VIANDE : *MEAT* 肉料理

Cuisse de poulet braisée au vin rouge, oignons, pommes de terre et bacon au gratin

骨付き鶏腿肉の赤ワイン煮込み 玉ねぎとジャガイモとベーコンのグラタン

Chicken thigh braised in red wine with onion, potato and bacon gratin

ou または or

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

熊本県産えこめ牛のロースト 黒胡椒風味のソース・ヴァンルーシュ

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

Tarte Tatin aux pommes, crème glacée au thé

林檎のタルト・タタン 紅茶のアイスクリーム

Apple Tarte Tatin with tea ice cream

ou または or

Mousse au chocolat, sorbet au citron vert yuzu

なめらかなムース・ショコラ 柚子の薫るシャーベット添え

Chocolate mousse with yuzu lime sorbet

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