

MENU SAISON

¥3,500

Amuse-bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert : *Starter, Fish or Meat, Dessert*
アミューズ・ブーシュ + 前菜 + 魚料理 または 肉料理 どちらか一品 + デザート

MENU GOURMAND

¥5,000

Amuse-bouche Entrée, Entrée, Poisson, Viande, Dessert : *Starter, Fish, Meat, Dessert*

アミューズ・ブーシュ + 前菜 + 魚料理 + 肉料理 + デザート

AMUSE-BOUCHE : APETAIZER アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

Apetaizer

ENTREE : STARTER 前菜

Entrée du jour

本日の前菜

Starter of the day

SOUPE : SOUP スープ (+¥500)

Vichyssoise 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)

Vichyssoise 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・ヴァンルーシュ

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

Veillez choisir un dessert à la carte

デザートはアラカルトよりお好きなものをお選びください

Please choose a dessert from the à la carte menu

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