

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 glacé au maïs

とうもろこしの冷製ポターージュ (+¥500)

Chilled sweetcorn potage

POISSON : *FISH* 魚料理

Carrelet poêlé, sauce vin blanc au curry

香ばしい鰈のポワレ ジャがいものピュレ添え ほのかにスパイス薫るヴァンプランソース

Pan-fried plaice with curry spiced white wine sauce

VIANDE : *MEAT* 肉料理

Suprême de volaille cordon-bleu, jus à la moutarde

大山鶏のCORDON・ブルー 粒マスタード風味のソース 赤玉葱とランティエユのサラダ

Supreme of chicken cordon bleu with mustard jus

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

Ananas émincé, crème glacée rhum-raisin

スパイスを使ったパイナップルのマリネ ラムレーズンのアイスクリーム

Sliced pineapple with rum-and-raisin ice cream

ou または or

Terrine de chocolat aux noisettes, essence de vin rouge

ヘーゼルナッツとチョコレートのテリーヌ 赤ワインのエッセンス

Chocolate and hazelnut terrine with essence of red wine

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%