

# 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ジュ(+¥500)

*Chilled sweetcorn potage*

## POISSON : *FISH* 魚料理

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*

## VIANDE : *MEAT* 肉料理

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*

ou または or

Entrecôte grillée sur charbon de bois, beurre Café de Paris, légumes d'été

牛サーロインの備長炭焼き BBQ スタイル“カフェ・ド・パリ”バターソース(+¥1200)

*Char-grilled sirloin steak with Café de Paris butter sauce and summer vegetables*

ou または or

Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgueux

牛ともさんかくとフォワグラのロッシーニ風(+¥2000)

*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

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*

Taxes (8%) non compris 8% Tax not included 別途消費税 8%

