

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ェニ風(+¥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%

