

Chaque jour, **le Chef Teruhiko Hoshino**  
Vous propose les suggestions du Marché.

シェフ星野晃彦がその日最高の食材を活かした料理をご提供します。

## MENU DEJEUNER

¥2,500

### PETITS SALÉ

Petit Chou aux Rillettes de Volaille, Raisins Verts Epicés  
鶏肉のリエットを詰めたブティシュー スパイスの香るグリーンレーズン

### ENTRÉE

Salade Mimosa aux Crevettes et à l'Avocat,  
Tomates Fraîches « Pikotoma », Sauce Aurore  
小海老とアボカドのミモザ風サラダ  
東京柴又産“ピコトマ”と軽やかな酸味のソースオロール

### AJOUTER LA SOUPE スープ追加

Soupe de Petit Pois à la Menthe, Rouleau de Jambon Cru (+¥500)  
爽やかなミント風味のグリーンピースのスープ 生ハムのルーローと共に (+¥500)

### PLAT

Cuisse de Canard Confite, Lentilles Vertes,  
Endives Etuvées, Bardane au Vin Rouge  
ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィーとレンズ豆のプレゼ  
新ゴボウの赤ワイン煮とアンディーブのエチューベを添えて

ou または

Entrecôte Rôtie, Sauce Béarnaise au Vin Rouge,  
Chou Romanesco et Chou-Fleur, Gratin Lyonnais (+¥1,200)  
ニュージーランド牧草牛リブロースのロースト 赤ワインのソース・ペアルネーズ  
ロマネスコとカリフラワーのエチューベ リヨン風マカロニグラタンと一緒に (+¥1,200)

### DESSERT

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

ou または

Duo de Mousses: Framboise et Yaourt, Sorbet au Lait Concentré Marbré à l'Orange  
ラズベリーとヨーグルトのムースデュオ ミルクと柑橘のソルベ マーブル仕立て

ou または

Soupe et Sorbet à la Mangue,  
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques (+¥500)  
甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ  
滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え (+¥500)

Café

コーヒー

テーブルごとに同じメニューをお選びください

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