

# MENU DÉJEUNER

2月のランチコース

¥2,500 (税別)



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

料理長・星野晃彦がその日最高の食材  
を活かしたお料理をご用意します。

シェフ・星野晃彦が提案する  
ブラスリー ポール・ボキューズの  
Vegan フレンチ。  
動物性食材を一切使わずに  
フランス料理を表現します。

今月はランチコース限定で  
前菜に黒ゴマとオーツミルクを使った  
体に優しい一皿をご用意しました。

Amuse-Bouche  
本日のアミューズブーシュ

## 前菜

Panna Cotta de Lait de Soja,  
Beignet de Légumes de Printemps, Sauce au Beurre d'Arachide  
オーツミルクを使った黒ゴマ豆腐のパナコッタ  
春野菜のペーニェとピーナッツバターソース

## スープ追加

(+¥800) Soupe à l'Oignon Gratiné  
(+¥800) オニオングラタンスープ ※卓上メニューをご覧ください

## メインディッシュ

Poisson du Jour et Crevettes Meunière,  
Sauce Beurre Blanc aux Herbes, Tomates Demi-séchées  
本日の鮮魚と小海老のムニエル ローストしたトマトのアクセント  
ハーブの香るソースブルブラン

または  
Coq au Vin Classique, Nouille au Beurre  
コックオヴァン クラシックスタイル バター風味のヌイユ添え

または  
(+¥1,000) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé,  
Légumes d'Aromatiques, Gratin Dauphinois  
(+¥1,000) ブラックアングス牛'ミスジ'のロースト  
スパイシーなジュースソース ドフィーヌ風グラタンと共に

## 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  
または  
Baba au Rhum Traditionnel, Crème Glacée à la Vanille  
ババオラム トラディショナル バニラアイスクリーム  
または  
(+¥500) Fondante au Chocolat, Crème Anglaise, Sorbet aux Fraises  
(+¥500) フォンダンショコラ ソースアングレーズ イチゴのアイスクリーム

Café  
コーヒー

# MENU SPÉCIAL

シェフのスペシャルコース

アミューズ、前菜、メインディッシュ、デザート ¥5,500 (税別)

アミューズ、前菜、メインディッシュ2品、デザート ¥8,000 (税別)

Amuse-Bouche  
本日のアミューズブーシュ

## 前菜

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées, Salade de Légumes de Printemps  
北海道産ホタテ貝のポワレ 産地直送春野菜のサラダ仕立て

または  
(+¥1,200) Escalope de Foie Gras Poêlée, Sauce Framboise  
(+¥1,200) フランス産 フォアグラのポワレ ソース・フランボワーズ

## スープ追加

(+¥800) Soupe à l'Oignon Gratiné  
(+¥800) オニオングラタンスープ ※卓上メニューをご覧ください

## メインディッシュ

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard, Sauce Américaine  
リヨン風スズキの軽いクネル オマール海老添え ソースアメリカーナ

または  
Filet de Bœuf Kuroge-Wagyu Poêlé, Poêlé, Jus Épicé,  
Légumes d'Aromatiques, Gratin Dauphinois  
黒毛和牛フィレ肉のポワレ スパイシーなジュースソース  
小さなアロマティック野菜 ドフィーヌ風グラタンと共に

または  
(+¥2,000) Tournedos Rossini  
(+¥2,000) 牛フィレ肉とフォアグラのソテー "ロッシーニ風"  
トリュフの香るペリゴールソース

## 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  
または  
Baba au Rhum Traditionnel, Crème Glacée à la Vanille  
ババオラム トラディショナル バニラアイスクリーム  
または  
Fondante au Chocolat, Crème Anglaise, Sorbet aux Fraises  
フォンダンショコラ ソースアングレーズ イチゴのアイスクリーム

Café  
コーヒー