

# MENU DINER

2月のディナーコース

¥3,800 (税別)

Amuse-Bouche  
本日のアミューズブーシュ

## 前菜

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Champignons de Paris  
Crème Persillée, Croûtons, Œuf en Meurette  
フランス産 エスカルゴとマッシュルームのフリカッセ  
パセリ風味のクレーム、クルトン、ポーチ・ド・エッグ共に  
または  
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagnarde  
リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

## 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) ブラックアングラス牛'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 "ロッシェニ風"  
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



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。

2月11日

ムッシュ ポール・ボキューズの  
生誕を祝して、スペシャリテである  
牛フィレ肉とフォアグラのソテー  
"ロッシェニ風"を  
期間限定でご用意します。

ポール・ボキューズ伝統の味を  
お楽しみください。