

MENU DÉJEUNER

アミューズ・ブーシュ、前菜または魚料理、肉料理、デザート、コーヒー
Appetizer, Starter or Fish, Meat, Dessert, Coffee,
餐前小食、前菜 或 魚料理、肉料理、甜點、咖啡

3,700

MENU SPÉCIALE

アミューズ・ブーシュ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー
Appetizer, Starter, Fish, Meat, Dessert, Coffee
餐前小食、前菜、魚料理、肉料理、甜點、咖啡

4,700

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

餐前小食

美食家風サラダ

Gourmet salade

美食家風沙拉

リヨン名物 白身魚のクネル ソースアメリカーナ 小エビとマッシュルーム モリ
ユ

White fish quenelle with Américaine sauce, prawns and Paris and morel mushrooms

里昂名産 白肉魚塊佐美式龍蝦醬 小蝦和蘑菇 羊肚菌菇

鴨胸肉のスパイス風味 いろいろな蕪のグラッセと芽キャベツ ソースポワブラード

Spiced duck breast with glazed turnips, Brussels sprouts and poivrade sauce

鴨胸肉辛香料口味 綜合蕪菁奶油燉煮與抱子甘藍 微辣胡椒醬

洋梨のモンブラン チョコレートのアイスクリーム

Mont-Blanc made with pear, served with chocolate ice cream

法式勃朗峰梨巧克力冰淇淋

コーヒー

Coffee

咖啡

MENU GASTRONOMIQUE

アミューズ・ブーシュ、前菜、前菜、魚料理、肉料理、アヴァンデザート、デザート、コーヒー、小菓子
Appetizer, Starter, Starter, Fish, Meat, Avant-dessert, Dessert, Coffee, Mignardies
餐前小食、前菜、前菜、魚料理、肉料理、餐後甜點、甜點、咖啡、小甜點

11,000

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

餐前小食

美食家風サラダ

Gourmet salade

美食家風沙拉

旬食材を使った本日のシェフお任せ前菜

Starter of the day, our chef's choice

使用当季食材的主厨特制料理

平目のヴァプールとオマール海老のグリエ

ポワローのクリームソース 里芋のカダイフ

Steamed fillet of turbot with grilled lobster,

leek cream sauce and eddoe in kadaif past

清蒸比目魚和網烤巨螯蝦佐韭蔥綠醬 金黃絲日本里芋

阿岸の七面鳥 旬野菜 腿はシュープレームソース 胸肉はトリュフソースで

Turkey with vegetables, suprême sauce and Périgueux sauce

阿岸七面鳥牌雞肉 蔬菜 腿肉佐至尊汁 胸肉佐松露汁

アヴァンデザート

Pre-dessert

餐後甜點

洋梨のモンブラン チョコレートのアイスクリーム

Mont-Blanc made with pear, served with chocolate ice cream

法式勃朗峰梨巧克力冰淇淋

コーヒー 小菓子

Coffee and mignardises

咖啡 小甜點