

À LA CARTE

STARTER 前菜

Country-style duck terrine
with apple and ginger chutney and almond salad 2,190

鴨のテリーヌ カンパーニュ風

リンゴと生姜のチャツネ香ばしいアーモンドのサラダ添え

Seasonal gourmet salad (dry-cured ham, foie gras, smoked duck, egg) 2,190

季節野菜の美食家風サラダ (生ハム、フォアグラ、鴨燻製、玉子)

Smoked and marinated kanpachi amberjack
with white balsamic vinegar jelly and ravigote sauce with fresh tomato 2,080

軽く燻製をかけた鹿児島県鹿屋産のカンパチのマリネ ホワイトバルサミコのジュレ

フレッシュトマトのラヴィゴットソース

Burgundy snails with parsley butter
a classic regional dish (6 pieces served in little pots) 1,970

フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

Soup of the day 880~

本日のスープ

FISH 魚料理

Roast gindai bream, beurre blanc sauce with fines herbes,
braised spinach and semi-dried mini tomatoes 3,180

鹿児島県鹿屋産銀鯛のロースト 香草風味のブルブランソース

ほうれんそうのエチュベとプチトマトのドウミ・セツシェ

Quenelle of sea bass mousseline and scallops à la Lyonnaise,
Américaine sauce 3,400

スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ほうれん草添え ソースアメリカーナ

MEAT 肉料理

Fricassee of chicken thigh with tarragon suprême sauce,
buttered rice and fried burdock 3,180

骨付き鶏もも肉のフリカッセ エストラゴンの香るソース・シュブレードム

バターライスとゴボウのフリチュール添え

Grilled beef bavette with red wine sauce,
potato purée and mushrooms à la Bordelaise 3,620

牛ハラミ肉のグリエ 赤ワインソース

じゃがいものピューレと茸のボルドー風

DESSERTS デザート

Paul Bocuse's special crème brûlée 880

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

Valrhona chocolate mousse with raspberry coulis and sponge finger 880

ヴァローナチョコレートソースのムース クーリー・フランボワーズ ビスキューイ・キュイエール

Traditional rum baba with vanilla ice cream 1,100

ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に