

# MENU BLANC

¥2,200

Rillettes, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

リエット + 魚料理 または 肉料理 + デザート + お飲物

## ..... POISSON ou VIANDE 魚または肉料理 .....

Filet de daurade à la plancha, beurre blanc aux fines herbes

長崎県産天然真鯛のプランチャーソテー ハーブの香るブルブランソース

*Fillet of sea bream à la plancha, beurre blanc sauce with fines herbes*

ou または or

Noix de Saint-Jacques fricassées au vermouth Noilly Prat (+¥500)

帆立貝のフリカッセ ノイリー風味 (+¥500)

*Scallops fricasséed with Noilly Prat vermouth (+¥500)*

ou または or

Suprême de volaille poché, sauce suprême, petits pois à la française, riz au beurre

低温でゆっくり火を入れた鶏胸肉 ソース・シュブレード  
ベーコンとグリーンピースの軽い煮込みとバターライス添え

*Poached supreme of chicken with supreme sauce,  
green peas à la française and buttered rice*

ou または or

Romsteck de bœuf grillé, sauce marchand de vin,  
pomme de terre et oignon rôtis, légumes de saison (+¥700)

黒毛和牛もも肉のグリエ ソース・マルシャン・ド・ヴァン  
じゃがいもと玉ねぎのローストと季節の野菜と共に (+¥700)

*Grilled rump steak with marchand de vin sauce,  
roast potatoes and onions, and seasonal vegetables (+¥700)*

## ..... DESSERT お好きなデザートを一品お選びください .....

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

*Paul Bocuse's special crème brûlée*

ou または or

Mousse au chocolat noir Valrhona, coulis de framboise, biscuit à la cuiller

“ヴァローナ”チョコレートのムース フランボワーズのクーリー  
ビスキュイ・キュイール添え

*Valrhona dark chocolate mousse with raspberry coulis and biscuit à la cuiller*

ou または or

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥300)

ラム酒風味のパバ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥300)

*Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥300)*

Café ou thé ou jus d'orange

コーヒー または 紅茶 または オレンジジュース

*Coffee or Tea or Orange Juice*

# MENU ROUGE

¥3,800

Rillettes, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

リエット + 前菜 + 魚料理 または 肉料理 + デザート + お飲物

## ..... ENTRÉE 前菜 .....

Salade gourmande de saison (jambon cru, foie gras, canard fumé, œuf)

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)

*Seasonal gourmet salad (with dry-cured ham, foie gras, smoked duck, egg)*

## ..... POISSON ou VIANDE 魚または肉料理 .....

Filet de daurade à la plancha, beurre blanc aux fines herbes

長崎県産天然真鯛のプランチャーソテー ハーブの香るブルブランソース

*Fillet of sea bream à la plancha, beurre blanc sauce with fines herbes*

ou または or

Noix de Saint-Jacques fricassées au vermouth Noilly Prat (+¥500)

帆立貝のフリカッセ ノイリー風味 (+¥500)

*Scallops fricasséed with Noilly Prat vermouth (+¥500)*

ou または or

Suprême de volaille poché, sauce suprême, petits pois à la française, riz au beurre

低温でゆっくり火を入れた鶏胸肉 ソース・シュブレード  
ベーコンとグリーンピースの軽い煮込みとバターライス添え

*Poached supreme of chicken with supreme sauce,  
green peas à la française and buttered rice*

ou または or

Romsteck de bœuf grillé, sauce marchand de vin,  
pomme de terre et oignon rôtis, légumes de saison (+¥700)

黒毛和牛もも肉のグリエ ソース・マルシャン・ド・ヴァン  
じゃがいもと玉ねぎのローストと季節の野菜と共に (+¥700)

*Grilled rump steak with marchand de vin sauce,  
roast potatoes and onions, and seasonal vegetables (+¥700)*

## ..... DESSERT お好きなデザートを一品お選びください .....

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

*Paul Bocuse's special crème brûlée*

ou または or

Mousse au chocolat noir Valrhona, coulis de framboise, biscuit à la cuiller

“ヴァローナ”チョコレートのムース フランボワーズのクーリー  
ビスキュイ・キュイール添え

*Valrhona dark chocolate mousse with raspberry coulis and biscuit à la cuiller*

ou または or

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥300)

ラム酒風味のパバ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥300)

*Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥300)*

Café ou thé ou jus d'orange

コーヒー または 紅茶 または オレンジジュース

*Coffee or Tea or Orange Juice*