

MENU ORANGE

¥4,620~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

プティサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

ENTRÉE 前菜

Terrine de canard campagnarde, chutney de pommes au gingembre, salade d'amandes

鴨のテリーヌ カンパーニュ風 リンゴと生姜のチャツネと香ばしいアーモンドのサラダ添え

ou または

Sériole kanpachi fumée et marinée, sauce ravigote à la tomate fraîche

軽く燻製をかけた鹿児島鹿屋産のカンパチのマリネフレッシュトマトのラヴィゴットソース

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (6 pièces en petits pots)

フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

ou または

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises, haricots verts aux noix (+¥1,320)

フランス産鴨フォアグラのポワレ ソース・フランボワーズ 胡桃風味のインゲン豆添え(+ ¥ 1,320)

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Daurade koshodai rôtie, beurre blanc aux herbes, épinards au beurre

コショウ鯛のロースト 香草風味のブルブランソース ほうれん草添え

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine(+¥440)

スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカーナ(+¥440)

ou または

Coq au vin, nouilles au persil, brocolis étuvés au bacon

“コック・オ・ヴァン” 鶏もも肉の赤ワイン煮込み

パセリ風味のヌイユとブロッコリーとベーコンのエチュベと共に

ou または

Bavette grillée, son jus au thym, champignons à la bordelaise (+¥660)

牛ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュースと赤ワインのエッセンス

色々なきのこのポルドレーズ風(+ ¥ 660)

DESSERT 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

ou または

Mousse aux fraises et au chocolat blanc, coulis de framboises

ホワイトチョコレートと苺のムース ラズベリーのクーリー

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)

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 (+¥440)

MENU VERT

¥6,820~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

プティサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

ENTRÉE 前菜

Terrine de canard campagnarde, chutney de pommes au gingembre, salade d'amandes

鴨のテリーヌ カンパーニュ風 リンゴと生姜のチャツネと香ばしいアーモンドのサラダ添え

ou または

Sériole kanpachi fumée et marinée, gelée de vinaigre balsamique blanc, sauce ravigote à la tomate fraîche

軽く燻製をかけた鹿児島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

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (6 pièces en petits pots)

フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

ou または

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises, haricots verts aux noix (+¥1,320)

フランス産鴨フォアグラのポワレ ソース・フランボワーズ 胡桃風味のインゲン豆添え(+ ¥ 1,320)

POISSON 魚料理

Daurade koshodai rôtie, beurre blanc aux herbes,

épinards au beurre, petites tomates demi-séchées

コショウ鯛のロースト 香草風味のブルブランソース ほうれん草とプチトマトのドゥミセツシェ

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine(+¥440)

スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカーナ(+¥440)

VIANDE 肉料理

Coq au vin, nouilles au persil, brocolis étuvés au bacon

“コック・オ・ヴァン” 鶏もも肉の赤ワイン煮込み パセリ風味のヌイユとブロッコリーと共に

ou または

Bavette grillée, son jus au thym, champignons à la bordelaise, (+¥660)

牛ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュースと赤ワインのエッセンス

色々なきのこのポルドレーズ風(+ ¥ 660)

DESSERT 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

ou または

Mousse aux fraises et au chocolat blanc, coulis de framboises

ホワイトチョコレートと苺のムース ラズベリーのクーリー

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)

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 (+¥440)