

MENU ORANGE

¥4,180~

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,
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

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, crêpe vonnassienne
ノルウェー産スモークサーモンとじゃがいものクレープ 爽やかなディル風味のクリーム

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé un (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, pomme rôtie au romarin, sauce au cidre (+¥1,100)

フランス産鴨フォアグラのポワレ ローズマリーの香るリンゴのローストシードルソース(+¥1,100)

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de scombresawara rôti, sauce béarnaise, beurre noisette, oignon rôti,

サワラのロースト 焦がしバターソースとベアルネーズソース

玉ねぎのローストと栗カボチャのピューレ

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques sauce américaine (+¥330)

鱈と帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカーナ(+¥330)

ou または

Suprême de volaille poché, sauce suprême, épinards étuvés au bacon, riz au beurre,

低温でゆっくり火を通した鶏胸肉 色々な茸のソース・シュブレードム

バターライスとベーコン風味のほうれん草のエチューベ ごぼうのフリチュール添え

ou または

Langue de bœuf braisée au vin rouge à la bourguignonne, légumes de saison (+¥550)

“ブルギニオン”柔らかい牛タン赤ワイン煮込み ニイユと季節の野菜添え(+¥550)

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 marrons, essence de cassis, sorbet au chocolat

マロンのムース カシスのエッセンス チョコレートのソルベ

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥330)

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(+¥330)

MENU VERT

¥6,050~

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

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, crêpe vonnassienne
ノルウェー産スモークサーモンとじゃがいものクレープ 爽やかなディル風味のクリーム

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, pomme rôtie au romarin, sauce au cidre (+¥1,100)

フランス産鴨フォアグラのポワレ ローズマリーの香るリンゴのロースト シードルソース (+¥1,100)

POISSON 魚料理

Filet de sawara rôti, sauce béarnaise, beurre noisette, oignon rôti, purée de potimarron

サワラのロースト 焦がしバターソースとベアルネーズソース

玉ねぎのローストと栗カボチャのピューレ

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques, sauce américaine (+¥330)

鱈と帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカーナ(+¥330)

VIANDE 肉料理

Suprême de volaille poché, sauce suprême, épinards étuvés au bacon,

低温でゆっくり火を通した鶏胸肉 色々な茸のソース・シュブレードム
バターライスとベーコン風味のほうれん草のエチューベ ごぼうのフリチュール添え

ou または

Langue de bœuf braisée au vin rouge à la bourguignonne, légumes de saison (+¥550)

“ブルギニオン”柔らかい牛タン赤ワイン煮込み ニイユと季節の野菜添え(+¥550)

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 marrons, essence de cassis, sorbet au chocolat

マロンのムース カシスのエッセンス チョコレートのソルベ

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥330)

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(+¥330)