

# MENU ORANGE

¥4,400~

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 pamplemousse-vinaigre balsamique,  
polenta, pommes gaufrettes (+¥1,100)

フランス産鴨フォアグラのポワレ グレープフルーツとバルサミコ酢のソース  
ポレンタとじゃがいものゴーフレットと共に(+¥1,100)

## PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de bar rôti, légumes d'été, sauce tapenade, accents de basilic

スズキのロースト 夏野菜添え タップナードソース バジルのアクセント

ou または

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

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(+¥330)

ou または

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, légumes de saison

豚バラ肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース季節野菜添え

ou または

Bavette grillée, sauce charcutière, salade de lentilles (+¥550)

牛ハラミ肉のグリエ ソース・シャルキュティエール レンズ豆のサラダ添え(+¥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

Blanc-manger à la noix de coco, coulis de fruit de la passion

ココナッツのブランマンジェ パッションフルーツのクーリー

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

¥6,600~

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 pamplemousse-vinaigre balsamique,  
polenta, pommes gaufrettes (+¥1,100)

フランス産鴨フォアグラのポワレ グレープフルーツとバルサミコ酢のソース  
ポレンタとじゃがいものゴーフレットと共に(+¥1,100)

## POISSON 魚料理

Filet de bar rôti, légumes d'été, sauce tapenade, accents de basilic

スズキのロースト 夏野菜添え タップナードソース バジルのアクセント

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

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de maïs, légumes de saison

豚バラ肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース トウモロコシのピューレと季節野菜添え

ou または

Bavette grillée, sauce charcutière, salade de lentilles, pommes de terre rôties (+¥550)

牛ハラミ肉のグリエ ソース・シャルキュティエール レンズ豆のサラダとじゃがいものロースト(+¥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

Blanc-manger à la noix de coco, coulis de fruit de la passion

ココナッツのブランマンジェ パッションフルーツのクーリー

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)