

MENU BLANC

¥3,190~

肉醬, 海鮮(魚)或肉品, 甜點, 咖啡 或 紅茶
리예뜨, 생선요리 또는 고기요리, 디저트, 커피 또는 홍차

..... 海鮮(魚)或肉品 생선요리 또는 고기요리

烤目鯛魚 及甜椒洋蔥燉番茄 佐法式伯那西醬
도미로스트 피페라드 곁들여서 베아르네즈소스
或 또는

低溫慢煮美櫻雞胸肉 佐肉桂風味奶油醬 附風味飯與法式炸牛蒡
저온에서 천천히 익힌 국내산 닭가슴살 카다몬맛 크림소스
버터라이스와 우영튀김
或 또는

炙烤牛橫膈膜肉 佐迷迭香風味肉汁 馬鈴薯派及番茄乾 (+¥770)
소 안창살 그릴 로즈마리맛 육즙소스
감자갈레트와 말린토마토 (+¥770)

..... 甜點 디저트

“PAUL BOCUSE 先生”的法式烤布蕾
“무슈 폴·보큐즈”의 크림·브룰레
或 또는
藍莓優格慕斯 佐柳橙醬 搭配奶油乳酪冰淇淋
블루베리요거트무스 오렌지소스
크림치즈 아이스크림
或 또는
巴巴蘭姆酒蛋糕 佐香草冰淇淋(+¥440)
럼주맛 구운과자 바닐라아이스크림과 함께 (+ ¥ 440)

咖啡 或 紅茶
커피 또는 홍차

以上皆含消費稅 전부 부가세 포함

MENU ROUGE

¥4,620~

肉醬, 海鮮(魚)或肉品, 甜點, 咖啡 或 紅茶
리예뜨, 생선요리 또는 고기요리, 디저트, 커피 또는 홍차

..... 前菜 전채

季節美食家風沙拉 (生火腿、鵝肝、燻鴨、水波蛋)
계절의 미식가풍 샐러드 (생햄, 푸아그라, 오리훈제, 포치드 에그)
或 또는
黑胡椒酥煎鴨肝及核桃風味四季豆 佐酸甜的覆盆子醬汁 (+¥1,650)
오리푸아그라 푸아레 블랙후추와 호도맛 강낭콩을 곁들여서
새콤달콤한 프랑보아즈소스 (+¥1,650)

..... 海鮮(魚)或肉品 생선요리 또는 고기요리

烤目鯛魚 及甜椒洋蔥燉番茄 佐法式伯那西醬
도미로스트 피페라드 곁들여서 베아르네즈소스
或 또는

低溫慢煮美櫻雞胸肉 佐肉桂風味奶油醬 附風味飯與法式炸牛蒡
저온에서 천천히 익힌 국내산 닭가슴살 카다몬맛 크림소스
버터라이스와 우영튀김
或 또는

炙烤牛橫膈膜肉 佐迷迭香風味肉汁 馬鈴薯派及番茄乾 (+¥770)
소 안창살 그릴 로즈마리맛 육즙소스
감자갈레트와 말린토마토 (+¥770)

..... 甜點 디저트

“PAUL BOCUSE 先生”的法式烤布蕾
“무슈 폴·보큐즈”의 크림·브룰레
或 또는
藍莓優格慕斯 佐柳橙醬 搭配奶油乳酪冰淇淋
블루베리요거트무스 오렌지소스
크림치즈 아이스크림
或 또는
巴巴蘭姆酒蛋糕 佐香草冰淇淋(+¥440)
럼주맛 구운과자 바닐라아이스크림과 함께 (+¥440)

咖啡 或 紅茶
커피 또는 홍차