

MENU ORANGE

¥3,800~

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, foie gras de canard poêlé, compote de pruneaux au vin rouge

鴨のテリーヌとフォアグラのポワレ 赤ワイン風味のプラムのコンポート添え

ou または

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, julienne de concombre

ノルウェー産スモークサーモンと爽やかなディル風味のクリーム 胡瓜のジュリエヌ添え

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé un classique du terroir (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, mousseline de morilles, (+ ¥1000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ モリユ茸のムースリーヌソース(+¥1000)

PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de daurade gindai rôti, beurre blanc aux fines herbes

鹿児島県 鹿屋産 天然銀鯛のロースト ハーブの香るブルブランソース

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine

鱈と帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカヌ

ou または

Coq au vin, farfalle aux petits pois et au bacon

“コック・オー・ヴァン”：骨付き鶏もも肉の赤ワイン煮

ou または

Epaulé de bœuf grillée, jus au thym, crêpe de pomme de terre (+ ¥500)

味わい葡萄牛肩ロース肉のグリエ タイムの香るジューソース ジャがいものクリック添え (+¥500)

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 fruits exotiques, cake à la banane et aux noix

ココナッツのブランマンジェ クーリー・エキゾチックバナナと胡桃のケーキ

ou または

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)

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

Taxes (8%) non compris 別途消費税 8%
当店のお米はすべて国産米を使用しております。

MENU VERT

¥5,500~

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

プティサレ + 前菜 + 魚料理 + 肉料理 + デザート + お飲物

ENTRÉE 前菜

Terrine de canard, foie gras de canard poêlé, compote de pruneaux au vin rouge

鴨のテリーヌとフォアグラのポワレ 赤ワイン風味のプラムのコンポート添え

ou または

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, julienne de concombre

ノルウェー産スモークサーモンと爽やかなディル風味のクリーム 胡瓜のジュリエヌ添え

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé – un classique du terroir (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, mousseline de morilles, (+ ¥1000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ モリユ茸のムースリーヌソース(+¥1000)

POISSON 魚料理

Filet de daurade gindai rôti, beurre blanc aux fines herbes

鹿児島県鹿屋産天然銀鯛のロースト ハーブの香るブルブランソース

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine (+ ¥300)

鱈と帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカヌ(+300)

VIANDE 肉料理

Coq au vin, farfalle aux petits pois et au bacon

“コック・オー・ヴァン”：骨付き鶏もも肉の赤ワイン煮

ou または

Epaulé de bœuf grillée, jus au thym, crêpe de pomme de terre (+ ¥500)

味わい葡萄牛肩ロース肉のグリエ タイムの香るジューソース ジャがいものクリック添え(+500)

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 fruits exotiques, cake à la banane et aux noix

ココナッツのブランマンジェ クーリー・エキゾチック バナナと胡桃のケーキ

ou または

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)

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

Taxes (8%) non compris 別途消費税 8%
当店のお米はすべて国産米を使用しております。