

MENU BLANC

¥3,190~

Rillettes, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé
リエット+メインディッシュ一品 + デザート + お飲物

お選びいただく内容で料金変動する場合がございます。

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de daurade medai rôti, piperade, sauce béarnaise

メダイのロースト ピペラード添え ベアルネーズソース

ou または

Suprême de volaille Mio-dori cuit doucement, crème à la cardamome,

riz au beurre, friture de bardane

低温でゆっくり火を通した美桜鶏胸肉カルダモン風味のクリームソース

バターライスと牛蒡のフリチュール

ou または

Bavette grillée, jus au romarin,

crique de pommes de terre, tomates séchées (+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ ローズマリー風味のジュース

じゃがいものクリックとトマトのセツシェ (+¥770)

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 myrtilles et au yaourt,

sauce à l’orange, crème glacée au fromage blanc,

ブルーベリーとヨーグルトのムース オレンジソース

クリームチーズのアイスクリーム

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)

Café ou thé

コーヒー または 紅茶

Taxes compris 消費税込み
当店のお米はすべて国産米を使用しております。

MENU ROUGE

¥4,620~

Rillettes, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé
リエット + 前菜 + メインディッシュ一品 + デザート + お飲物

お選びいただく内容で料金変動する場合がございます。

ENTRÉE 前菜

Salade gourmande de saison (jambon cru, foie gras, canard fumé, œuf poché)

季節の美食家風サラダ (生ハム、フォアグラ、鴨燻製、ポーチドエッグ)

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de daurade medai rôti, piperade, sauce béarnaise

メダイのロースト ピペラード添え ベアルネーズソース

ou または

Suprême de volaille Mio-dori cuit doucement, crème à la cardamome,

riz au beurre, friture de bardane

低温でゆっくり火を通した美桜鶏胸肉カルダモン風味のクリームソース

バターライスと牛蒡のフリチュール

ou または

Bavette grillée, jus au romarin,

crique de pommes de terre, tomates séchées (+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ ローズマリー風味のジュース

じゃがいものクリックとトマトのセツシェ (+¥770)

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 myrtilles et au yaourt,

sauce à l’orange, crème glacée au fromage blanc,

ブルーベリーとヨーグルトのムース オレンジソース

クリームチーズのアイスクリーム

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)

Café ou thé

コーヒー または 紅茶