

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, 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共に

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 胡瓜のジュリエンヌ添え

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, sauce porto, fondant au potiron, (+ ¥1000)

鴨フォアグラのポワレ ポルト酒のソース 南瓜のフォンダンと共に(+¥1000)

PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de dorado rôti, beurre noisette aux amandes, crêpe à la patate douce

秋田県産“北限のシイラ”のロースト 薩摩芋のクレープ アーモンド風味の焦がしバターソース

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・アメリカン(+¥300)

ou または

Echine de porc grillée aux herbes, jus au romarin, pomme de terre écrasée

ハーブでマリネしたフランス産豚肩ロース肉のグリエ ローズマリーの香るジュース

ou または

Joue de bœuf braisée au vin rouge, nouilles au bacon et aux champignons, (+¥500)

牛ホホ肉のブルギニオン ベーコンとマッシュルームのヌイユ添え (+¥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

Mousse à la poire et au caramel, coulis de chocolat

洋梨とキャラメルのみース チョコレートのクーリー

ou または

Fraises, Vacherin léger, crème glacée à la vanille (¥300)

苺のカルディナル風 軽いヴァシュランとヴァニラ風味のアイスクリーム (+¥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

MENU VERT

¥5,500~

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, 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, 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 胡瓜のジュリエンヌ添え

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, sauce porto, fondant au potiron (+¥1000)

鴨フォアグラのポワレ ポルト酒のソース 南瓜のフォンダンと共に(+¥1000)

POISSON 魚料理

Filet de dorado rôti, beurre noisette aux amandes, crêpe à la patate douce

秋田県産“北限のシイラ”のロースト 薩摩芋のクレープ アーモンド風味の焦がしバターソース

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・アメリカン(+¥300)

VIANDE 肉料理

Echine de porc grillée aux herbes, jus au romarin, pomme de terre écrasée

ハーブでマリネしたフランス産豚肩ロース肉のグリエローズマリーの香るジュース

ou または

Joue de bœuf braisée au vin rouge, nouilles au bacon et aux champignons (+¥500)

牛ホホ肉のブルギニオン ベーコンとマッシュルームのヌイユ添え(+¥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

Mousse à la poire et au caramel, coulis de chocolat

洋梨とキャラメルのみース チョコレートのクーリー

ou または

Fraises, Vacherin léger, crème glacée à la vanille (+¥300)

苺のカルディナル風 軽いヴァシュランとヴァニラ風味のアイスクリーム (+¥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 non compris 別途消費税
当店のお米はすべて国産米を使用しております。