

Chaque jour, **le Chef Jun Ueda**
Vous propose les suggestions du Marché.
Quelques spécialités issues de notre **Carte Été**

シェフ植田潤がその日最高の食材を活かした夏の料理をご提供します。

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

Entrée du jour
本日の前菜

ou 又は

Foie gras de canard poêlé, sauce madère, risotto(+¥1,000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ マデラソース リゾット添え(+¥1,000)

PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de dorado shiira à la plancha, sauce béarnaise,
beurre noisette, fondant de maïs

秋田県産“北限のシイラ”のプランチャー・ソテー
焦がしバターとベアルネーズソース とうもろこしのフォンダン添え

ou 又は

Suprême de volaille poché, sauce suprême,
épinards étuvés au bacon, riz au beurre

低温でゆっくり火を入れた鶏胸肉 ソース・シュブレード
ベーコン風味のほうれん草のエチュベとバターライス添えて

ou 又は

Bavette grillée, jus au raifort, essence de vin rouge,
pommes de terre à la lyonnaise(+¥500)

牛ハラミ肉のグリエ レフォール風味のジュースと赤ワインのコレセ(+¥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 又は

Mousse au chocolat noir Valrhona, coulis de framboise, biscuit à la cuiller

ヴァローナチョコレートソースのムース フランボワーズのクーリー
ビスキュイ・キュイール添え

ou 又は

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)

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

Entrée du jour

本日の前菜

ou 又は

Foie gras de canard poêlé, sauce madère, risotto(+¥1,000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ マデラソース リゾット添え(+¥1,000)

POISSON 魚料理

Filet de dorado shiira à la plancha, sauce béarnaise,
beurre noisette, fondant de maïs

秋田県産“北限のシイラ”のプランチャー・ソテー
焦がしバターとベアルネーズソース とうもろこしのフォンダン添え

VIANDE 肉料理

Suprême de volaille poché, sauce suprême,
épinards étuvés au bacon, riz au beurre

低温でゆっくり火を入れた鶏胸肉 ソース・シュブレード
ベーコン風味のほうれん草のエチュベとバターライス添えて

ou 又は

Bavette grillée, jus au raifort, essence de vin rouge,
pommes de terre à la lyonnaise(+¥500)

牛ハラミ肉のグリエ レフォール風味のジュースと赤ワインのコレセ(+¥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 又は

Mousse au chocolat noir Valrhona, coulis de framboise, biscuit à la cuiller

ヴァローナチョコレートソースのムース フランボワーズのクーリー
ビスキュイ・キュイール添え

ou 又は

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)

