

MENU BLANC

¥2,970~

Rillettes, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
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 dorado shiira rôti, galette de patate douce, sauce béarnaise, beurre noisette

秋田県産北限のシイラのロースト サツマイモのガレット
ベアルネーズソースとブルノワゼット

ou または

Échine de porc confite, purée de maïs, sauce vin rouge aux épices
豚肩ロース肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース トウモロコシのピューレ

ou または

Bavette grillée, son jus au thym, pommes de terre rôties, ratatouille (+¥660)

牛ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュース
じゃがいものローストとラタトゥイユ添え(+¥660)

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
ココナッツのブランマンジェ クーリー・エキゾチック

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)
ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に(+¥440)

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 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

¥4,400~

Rillettes, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
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)
季節野菜の美食家風サラダ(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 dorado shiira rôti, galette de patate douce, sauce béarnaise, beurre noisette

秋田県産北限のシイラのロースト サツマイモのガレット
ベアルネーズソースとブルノワゼット

ou または

Échine de porc confite, purée de maïs, sauce vin rouge aux épices
豚肩ロース肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース トウモロコシのピューレ

ou または

Bavette grillée, son jus au thym, pommes de terre rôties, ratatouille (+¥660)

牛ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュース
じゃがいものローストとラタトゥイユ添え(+¥660)

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
ココナッツのブランマンジェ クーリー・エキゾチック

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)
ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に(+¥440)

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