

MENU ORANGE

¥4,620~

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 campagnarde, 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

Sépiole kanpachi fumée et marinée, sauce ravigote à la tomate fraîche
軽く燻製をかけた鹿児島産鹿屋産のカンパチのマリネフレッシュトマトのラヴィゴットソース
ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (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)

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

ilet 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

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine(+¥440)

スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカーナ(+¥440)

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)

ラム酒風味のパバ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥440)

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 VERT

¥6,820~

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 campagnarde, 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

Sépiole kanpachi fumée et marinée, gelée de vinaigre balsamique blanc, sauce ravigote à la tomate fraîche

軽く燻製をかけた鹿児島産鹿屋産のカンパチのマリネ ホワイトバルサミコのジュレ
フレッシュトマトのラヴィゴットソース

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (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)

POISSON 魚料理

ilet 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

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine(+¥440)

スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリカーナ(+¥440)

VIANDE 肉料理

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)

ラム酒風味のパバ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥440)