MENU ORANGE
¥4,840~

法式醃漬豬肉，前菜，主菜，甜點，咖啡 或 紅茶
쁘띠 • 살레 , 전채 , 메인디시 , 디저트 , 커피 또는 홍차

前菜 전채

鄉村風鴨肉塊 佐配蘋果薑汁甜辣醬 香烤杏仁沙拉
오리테린 캄파뉴풍 사과와 생강 처트니 고소한 아몬드샐러드 곁들여서
或 **또는**
醋漬輕燻鹿兒島縣鹿屋市產三星紅鮋 巴沙米可白醋凍 佐洋蔥小黃瓜新鮮番茄醋醬
살짝 훈제한 가고시마산 쟁방어 마리네 화이트발사믹 젤리 신선한 토마토 라비고트소스
或 **또는**
法國產蝸牛勃根第風（6 個）
프랑스산 에스카르고 부르고뉴풍 (6 조각)
或 **또는**
黑胡椒酥煎鴨肝及核桃風味四季豆 佐酸甜的覆盆子醬汁(+¥1,650)
오리푸아그라 푸아레 블랙후추와 호도맛 강낭콩을 곁들여서
새콤달콤한 프랑보아즈소스(+¥1,650)

海鮮(魚) 或 肉品 생선요리 또는 고기요리

烤目鯛魚 及甜椒洋蔥燉番茄 佐法式伯那西醬
도미로스트 피페라드 곁들여서 베아르네즈소스
或 **또는**
鱸魚及扇貝捲“里昂風” 菠菜 佐美式海鮮醬
농어와 가리비 식감이 가벼운 퀘넬 “리옹풍” 시금치 곁들여서 소스•아메리켄
或 **또는**
低溫慢煮美櫻雞胸肉 佐肉桂風味奶油醬 附風味飯與法式炸牛蒡
저온에서 천천히 익힌 국내산 닭가슴살 카다몬맛 크림소스 버터라이스와 우엉튀김
或 **또는**
炙烤牛橫膈膜肉 佐迷迭香風味肉汁 馬鈴薯派及番茄乾 (+¥770)
소 안창살 그릴 로즈마리맛 육즙소스 감자갈레트와 말린토마토 (+¥770)

甜點 디저트

“PAUL BOCUSE 先生”的法式烤布蕾
“무슈 폴•보큐즈” 의 크림•브륄레
或 **또는**
藍莓優格慕斯 佐柳橙醬 搭配奶油乳酪冰淇淋
블루베리요거트무스 오렌지소스 크림치즈 아이스크림
或 **또는**
巴巴蘭姆酒蛋糕 佐香草冰淇淋(+¥440)
럼주맛 구운과자 바닐라아이스크림과 함께 (+¥440)

以上皆含消費稅 **전부 부가세 포함**

MENU VERT
¥7,040~

法式醃漬豬肉，前菜，主菜，甜點，咖啡 或 紅茶
쁘띠 • 살레 , 전채 , 메인디시 , 디저트 , 커피 또는 홍차

前菜 전채

鄉村風鴨肉塊 佐配蘋果薑汁甜辣醬 香烤杏仁沙拉
오리테린 캄파뉴풍 사과와 생강 처트니 고소한 아몬드샐러드 곁들여서
或 **또는**
醋漬輕燻鹿兒島縣鹿屋市產三星紅鮋 巴沙米可白醋凍 佐洋蔥小黃瓜新鮮番茄醋醬
살짝 훈제한 가고시마산 쟁방어 마리네 화이트발사믹 젤리 신선한 토마토 라비고트소스
或 **또는**
法國產蝸牛勃根第風（6 個）
프랑스산 에스카르고 부르고뉴풍 (6 조각)
或 **또는**
黑胡椒酥煎鴨肝及核桃風味四季豆 佐酸甜的覆盆子醬汁(+¥1,650)
오리푸아그라 푸아레 블랙후추와 호도맛 강낭콩을 곁들여서
새콤달콤한 프랑보아즈소스(+¥1,650)

海鮮(魚) 생선요리

烤目鯛魚 及甜椒洋蔥燉番茄 佐法式伯那西醬
도미로스트 피페라드 곁들여서 베아르네즈소스
或 **또는**
鱸魚及扇貝捲“里昂風” 菠菜 佐美式海鮮醬
농어와 가리비 식감이 가벼운 퀘넬 “리옹풍” 시금치 곁들여서 소스•아메리켄

肉品 고기요리

低溫慢煮美櫻雞胸肉 佐肉桂風味奶油醬 附風味飯與法式炸牛蒡
저온에서 천천히 익힌 국내산 닭가슴살 카다몬맛 크림소스 버터라이스와 우엉튀김
或 **또는**
炙烤牛橫膈膜肉 佐迷迭香風味肉汁 馬鈴薯派及番茄乾 (+¥770)
소 안창살 그릴 로즈마리맛 육즙소스 감자갈레트와 말린토마토 (+¥770)

甜點 디저트

“PAUL BOCUSE 先生”的法式烤布蕾
“무슈 폴•보큐즈” 의 크림•브륄레
或 **또는**
藍莓優格慕斯 佐柳橙醬 搭配奶油乳酪冰淇淋
블루베리요거트무스 오렌지소스 크림치즈 아이스크림
或 **또는**
巴巴蘭姆酒蛋糕 佐香草冰淇淋(+¥440)
럼주맛 구운과자 바닐라아이스크림과 함께 (+¥440)