

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 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

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, crêpe vonnassienne

ノルウェー産スモークサーモンとじゃがいものクレープ 爽やかなディル風味のクリーム

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, pomme rôtie au romarin, sauce au cidre (+ ¥1000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ ローズマリーの香るリンゴのローストシードルソース(+ ¥1,000)

PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de scombres sawara rôti, sauce béarnaise, beurre noisette, oignon rôti, purée de potimarron

サワラのロースト 焦がしバターソースとベアルネーズソース

玉ねぎのローストと栗カボチャのピューレ

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・アメリカヌ(+ ¥300)

ou または

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

低温でゆっくり火を通した鶏胸肉 色々な茸のソース・シュブレードム

バターライスとベーコン風味のほうれん草のエチューベ ごぼうのフリチュール添え

ou または

Langue de bœuf braisée au vin rouge à la bourguignonne, nouilles, légumes de saison (+ ¥500)

“ブルギニオン”柔らかな牛タンの赤ワイン煮込み ヌイユと季節の野菜添え(+ ¥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 aux marrons, essence de cassis, sorbet au chocolat

マロンのムース カシスのエッセンス チョコレートのソルベ

ou または

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

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

Saumon fumé de Norvège, crème à l'aneth, crêpe vonnassienne

ノルウェー産スモークサーモンとじゃがいものクレープ 爽やかなディル風味のクリーム

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, pomme rôtie au romarin, sauce au cidre (+ ¥1000)

フランス産鴨フォアグラのポワレ ローズマリーの香るリンゴのロースト シードルソース (+ ¥1,000)

POISSON 魚料理

Filet de scombres sawara rôti, sauce béarnaise, beurre noisette, oignon rôti, purée de potimarron

サワラのロースト 焦がしバターソースとベアルネーズソース

玉ねぎのローストと栗カボチャのピューレ

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・アメリカヌ(+ ¥300)

VIANDE 肉料理

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

低温でゆっくり火を通した鶏胸肉 色々な茸のソース・シュブレードム

バターライスとベーコン風味のほうれん草のエチューベ ごぼうのフリチュール添え

ou または

Langue de bœuf braisée au vin rouge à la bourguignonne, nouilles, légumes de saison (+ ¥500)

“ブルギニオン”柔らかな牛タンの赤ワイン煮込み ヌイユと季節の野菜添え(+ ¥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 aux marrons, essence de cassis, sorbet au chocolat

マロンのムース カシスのエッセンス チョコレートのソルベ

ou または

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)