

MENU ORANGE

¥4,620~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal, Dessert, Coffee or Tea or Orange Juice

プチサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

STARTER 前菜

Country-style duck terrine with apple and ginger chutney and almond salad
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

or または

Smoked and marinated kanpachi amberjack with white balsamic vinegar jelly,
ravigote sauce with fresh tomato

軽く燻製をかけた鹿児島県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

or または

Burgundy snails with parsley butter (6 pieces in little pots)
フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

FISH or MEAT メインディッシュ

Roast gindai bream, beurre blanc sauce with fines herbes,
braised spinach and semi-dried mini tomatoes

鹿児島県鹿屋産銀鯛のロースト 香草風味のブルブランソース
ほうれんそうのエチュベとプチトマトのドウミ・セツシェ

or または

Quenelle of sea bass mousseline and scallops à la Lyonnaise with Américaine sauce(+¥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)

or または

Fricassee of chicken thigh with tarragon suprême sauce, buttered
rice and fried burdock wine sauce

骨付き鶏もも肉のフリカッセ エストラゴンの香るソース・シュプレーム
バターライスとゴボウのフリチュール添え

or または

Grilled beef bavette with red wine sauce, potato purée and mushrooms à la Bordelaise (+¥660)

牛ハラミ肉のグリエ 赤ワインソース ジャがいものピューレと茸のポルドー風(+¥660)

DESSERT デザート

Paul Bocuse's special crème brûlée

“ムッシュ ポール ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

or または

Valrhona chocolate mousse with raspberry coulis and sponge finger
ヴァローナチョコレートソースのムース クーリー・フランボワーズ ビスキュー・キュイエール

or または

Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥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)

Tax included 消費税込み

We use domestic rice. 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, Coffee or Tea or Orange Juice

プチサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

STARTER 前菜

Country-style duck terrine with apple and ginger chutney and almond salad
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

Smoked and marinated kanpachi amberjack with ravigote sauce with fresh tomato

軽く燻製をかけた鹿児島県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

Burgundy snails with parsley butter (6 pieces in little pots)
フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

FISH 魚料理

Roast gindai bream, beurre blanc sauce with fines herbes,
braised spinach and semi-dried mini tomatoes

鹿児島県鹿屋産銀鯛のロースト 香草風味のブルブランソース
ほうれんそうのエチュベとプチトマトのドウミ・セツシェ

ou または

Quenelle of sea bass mousseline and scallops à la Lyonnaise with Américaine sauce(+¥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)

MEAT 肉料理

Fricassee of chicken thigh with tarragon suprême sauce,
buttered rice and fried burdock wine sauce

骨付き鶏もも肉のフリカッセ エストラゴンの香るソース・シュプレーム
バターライスとゴボウのフリチュール添え

ou または

Grilled beef bavette with red wine sauce, potato purée and mushrooms à la Bordelaise (+¥660)

牛ハラミ肉のグリエ 赤ワインソース ジャがいものピューレと茸のポルドー風(+¥660)

DESSERT デザート

Paul Bocuse's special crème brûlée

“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

Valrhona chocolate mousse with raspberry coulis and sponge finger
ヴァローナチョコレートソースのムース クーリー・フランボワーズ ビスキュー・キュイエール

ou または

Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥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)