

MENU BLANC
ブラン・コース
¥2,200

Rillette, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
リエット + 魚料理 または 肉料理 + デザート + お飲物

..... POISSON ou VIANDE 魚または肉料理

Filet de rascasse à la plancha, sauce béarnaise et beurre noisette, polenta
カサゴのプランチャーソテー ソース・ベアルネーズと焦がしバターの香り ポレンタと共に
Scorpion fish à la plancha with Béarnaise sauce, beurre noisette and polenta

ou または *or*

Crevettes kuruma-ebi poêlées, sauce vin blanc, légumes de Provence, purée d'artichauts(+¥500)
長崎県産車海老のポワレ オレンジ風味のソース・ヴァンプラン
南仏野菜とアーティーチョークのピューレ添え (+ ¥ 500)
*Pan-fried kuruma-ebi prawns with white wine sauce,
Provençal vegetables and artichoke purée(+¥500)*

ou または *or*

Cuisse de poulet confite, sauce moutarde, lentilles vertes du Puy, pommes de terre rôties
骨付き鶏もも肉のコンフィ 粒マスタードソース
ピュイ産レンズ豆の煮込みとじゃがいものローストと共に
Confit chicken thigh with mustard sauce, green Puy lentils and roast potatoes

ou または *or*

Bavette grillée, sauce marchand de vin, crigue aux pommes de terre(+¥500)
牛ハラミ肉のグリエ ソース・マルシャンドヴァン
じゃがいものクリック添え(+ ¥ 500)
Grilled beef bavette with marchand de vin sauce and potato crigue(+¥500)

..... DESSERT お好きなデザートを一品お選びください

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
Paul Bocuse's special crème brûlée

ou または *or*

Blanc-manger à la noix de coco, coulis de fruit de la passion, cake à l'ananas et aux noix
ココナッツのブランマンジェ パッションフルーツのクーリー
パイナップルとくるみのケーキ
Coconut blancmange with passion fruit coulis and a pineapple and walnut cake

ou または *or*

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥300)
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(+¥300)
Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥300)

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
Coffee or Tea or Orange Juice

MENU ROUGE
ルージュ・コース
¥3,800

Rillette, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
リエット + 前菜 + 魚料理 または 肉料理 + デザート + お飲物

..... ENTRÉE 前菜

Salade gourmande de saison (jambon cru, foie gras, canard fumé, œuf)
季節野菜の美食家風サラダ(生ハム、フォアグラ、鴨燻製、玉子)
Seasonal gourmet salad (with dry-cured ham, foie gras, smoked duck, egg)

..... POISSON ou VIANDE 魚または肉料理

Filet de rascasse à la plancha, sauce béarnaise et beurre noisette, polenta
カサゴのプランチャーソテー ソース・ベアルネーズと焦がしバターの香り ポレンタと共に
Scorpion fish à la plancha with Béarnaise sauce, beurre noisette and polenta

ou または *or*

Crevettes kuruma-ebi poêlées, sauce vin blanc, légumes de Provence, purée d'artichauts(+¥500)
長崎県産車海老のポワレ オレンジ風味のソース・ヴァンプラン
南仏野菜とアーティーチョークのピューレ添え (+ ¥ 500)
*Pan-fried kuruma-ebi prawns with white wine sauce,
Provençal vegetables and artichoke purée(+¥500)*

ou または *or*

Cuisse de poulet confite, sauce moutarde, lentilles vertes du Puy, pommes de terre rôties
骨付き鶏もも肉のコンフィ 粒マスタードソース
ピュイ産レンズ豆の煮込みとじゃがいものローストと共に
Confit chicken thigh with mustard sauce, green Puy lentils and roast potatoes

ou または *or*

Bavette grillée, sauce marchand de vin, crigue aux pommes de terre(+¥500)
牛ハラミ肉のグリエ ソース・マルシャンドヴァン
じゃがいものクリック添え(+ ¥ 500)
Grilled beef bavette with marchand de vin sauce and potato crigue(+¥500)

..... DESSERT お好きなデザートを一品お選びください

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
Paul Bocuse's special crème brûlée

ou または *or*

Blanc-manger à la noix de coco, coulis de fruit de la passion, cake à l'ananas et aux noix
ココナッツのブランマンジェ パッションフルーツのクーリー
パイナップルとくるみのケーキ
Coconut blancmange with passion fruit coulis and a pineapple and walnut cake

ou または *or*

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥300)
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(+¥300)
Traditional rum baba with vanilla ice cream (+¥300)

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
Coffee or Tea or Orange Juice