

MENU ORANGE

オレンジ・コース

¥3,800

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

ENTREE 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)

ou または *or*

Escargots de Bourgogne au beurre persillé
フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風
Burgundy snails with parsley butter

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
ピュー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 potatoe

ou または *or*

Bavette grillée, sauce marchand de vin, crique 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 crique(+¥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)
ラム酒風味のパバ 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 VERT

ヴェール・コース

¥5,300

Rillette, Entrée, Poisson, Viande, Dessert, Café
リエット+前菜+魚料理+肉料理+デザート+お飲物

ENTREE 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)

ou または *or*

Escargots de Bourgogne au beurre persillé
フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風
Burgundy snails with parsley butter

POISSON 魚料理

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)

VIANDE 肉料理

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
ピュー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 potatoe

ou または *or*

Bavette grillée, sauce marchand de vin, crique 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 crique(+¥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)
ラム酒風味のパバ 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