

SOUPE DU JOUR
本日のスープ
+¥500

季節のスープを、コースに追加してお楽しみいただけます

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 coryphène shiira à la plancha, beurre noisette aux amandes, épinards étuvés au bacon

秋田県産“北限の鱈(しいら)”のプランチャーソテー

香ばしいアーモンドの焦がしバターソース ほうれん草のエチュベ

ou または

Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce vin blanc à l'orange, riz au beurre, légumes de saison(+¥500)

帆立貝のボワレ オレンジ風味のソース・ヴァンプラン

バターライスと季節の野菜と共に(+¥500)

ou または

Suprême de volaille pochée, sauce suprême, penne aux petit pois et au bacon

低温でゆっくり火を入れた薩摩香潤鶏胸肉 ソース・シュープレーム

グリーンピースとベーコンのペンネと共に

ou または

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)

..... **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

ou または

Mousse aux fraises et au chocolat blanc, coulis de framboise

苺とホワイトチョコレートのムース

フランボワーズのクーリー

ou または

Baba au rhum tradition, 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)

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

MENU ROUGE
ルーージュ・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

(légumes de saison, foie gras, jambon cru, canard fumé, œuf poché)

季節野菜の美食家風サラダ(生ハム、フォアグラ、鴨燻製、ポーチドエッグ)

..... **POISSON ou VIANDE 魚または肉料理**

Filet de coryphène shiira à la plancha, beurre noisette aux amandes, épinards étuvés au bacon

秋田県産“北限の鱈(しいら)”のプランチャーソテー

香ばしいアーモンドの焦がしバターソース ほうれん草のエチュベ

ou または

Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce vin blanc à l'orange, riz au beurre, légumes de saison(+¥500)

帆立貝のボワレ オレンジ風味のソース・ヴァンプラン

バターライスと季節の野菜と共に(+¥500)

ou または

Suprême de volaille pochée, sauce suprême, penne aux petit pois et au bacon

低温でゆっくり火を入れた薩摩香潤鶏胸肉 ソース・シュープレーム

グリーンピースとベーコンのペンネと共に

ou または

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)

..... **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

ou または

Mousse aux fraises et au chocolat blanc, coulis de framboise

苺とホワイトチョコレートのムース

フランボワーズのクーリー

ou または

Baba au rhum tradition, 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)

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

MENU D'ENFANT お子様メニュー
¥1,200

Petite Soupe, Plat Principal, Dessert, Jus d'orange
小さなスープ + メインディッシュ + デザート + オレンジジュース

※Ce menu est servi aux enfants jusqu'à 12 ans ※12歳以下のお子様に限らせていただきます。