

## 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 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 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)

ou または

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

### 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ーベ

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・シュープリーム  
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)  
ラム酒風味のババ 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 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 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)

ou または

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

### POISSON 魚料理

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ーベ

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)

### VIANDE 肉料理

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・シュープリーム  
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)  
ラム酒風味のババ 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。