

MENU BLANC

¥2,750~

Rillette, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
リエット・メインディッシュ一品 + デザート + お飲み物

お選びいただく内容で料金が変動する場合もございます。

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Daurade koshodai rôtie, beurre blanc aux herbes,
épinards au beurre, petites tomates demi-séchées

コショウ鯛のロースト 香草風味のブルーブランソース
ほうれん草とプチトマトのドゥミセッショ

ou または

Coq au vin, nouilles au persil, brocolis étuvés au bacon

“コック・オ・ヴァン” 鶏もも肉の赤ワイン煮込み パセリ風味のヌイユとプロッコリーとベーコンのエチュベと共に

ou または

Bavette grillée, son jus au thym,
champignons à la bordelaise, crique de pommes de terre (+¥550)

牛ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュー・ソースと赤ワインのエッセンス
色々なきのこのボルドーレーズ風とじやがいものクリック添え (+¥550)

DESSERT デザート

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 framboises
ホワイトチョコレートと苺のムース ラズベリーのクーリー

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥330)
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 (+¥330)

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

¥4,180~

Rillette, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
リエット + 前菜 + メインディッシュ一品 + デザート + お飲み物

お選びいただく内容で料金が変動する場合もございます。

ENTRÉE 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

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises,
haricots verts aux noix et au poivre noir (+¥1,100)

フランス産鴨フォアグラのポワレ ソース・フランボワーズ

黒胡椒と胡桃風味のインゲン豆添え (+¥1,100)

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Daurade koshodai rôtie, beurre blanc aux herbes,
épinards au beurre, petites tomates demi-séchées

コショウ鯛のロースト 香草風味のブルーブランソース ほうれん草とプチトマトのドゥミセッショ

ou または

Coq au vin, nouilles au persil, brocolis étuvés au bacon

“コック・オ・ヴァン” 鶏もも肉の赤ワイン煮込み パセリ風味のヌイユとプロッコリーとベーコンのエチュベと共に

ou または

Bavette grillée, son jus au thym,
champignons à la bordelaise, crique de pommes de terre (+¥550)

牛ハラミ肉のグリエ タイム風味のジュー・ソースと赤ワインのエッセンス
色々なきのこのボルドーレーズ風とじやがいものクリック添え (+¥550)

DESSERT デザート

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 framboises
ホワイトチョコレートと苺のムース ラズベリーのクーリー

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥330)
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 (+¥330)

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

Taxes compris 消費税込み

当店のお米はすべて国産米を使用しております。