

前菜 전채

鄉村風鴨肉塊 佐配蘋果薑汁甜辣醬 香烤杏仁沙拉 2,750
오리테린 캄파뉴풍 사과와 생강 처트니

季節美食家風沙拉（生火腿、鵝肝、燻鴨、水波蛋） 2,750
계절의 미식가풍 샐러드 (생햄, 푸아그라, 오리훈제, 포치드 에그)

醋漬輕燻鹿兒島縣鹿屋市產三星紅魷 2,750
바沙米可白醋凍 佐洋蔥小黃瓜新鮮番茄醋醬
살짝 훈제한 가고시마산 잿방어 마리네
화이트발사믹 젤리 신선한 토마토 라비고트소스

法國產蝸牛勃根第風（6 個） 2,750
프랑스산 에스카르고 부르고뉴풍 (6 조각)

黑胡椒酥煎鴨肝及核桃風味四季豆 佐酸甜的覆盆子醬汁 3,080
오리푸아그라 푸아레 블랙후추와 호도맛 강낭콩을 곁들여서
새콤달콤한 프랑보아즈소스

今日の湯 990~
오늘의 스프

海鮮（魚） 생선요리

烤目鯛魚 及甜椒洋蔥燉番茄 佐法式伯那西醬 3,650
도미로스트 피페라드 곁들여서 베아르네즈소스

鱸魚及扇貝捲“里昂風” 菠菜 佐美式海鮮醬 3,900
농어와 가리비 식감이 가벼운 퀘넬 “리옹풍”
시금치 곁들여서 소스·아메리켄

肉品 고기요리

低溫慢煮美櫻雞胸肉 佐肉桂風味奶油醬 附風味飯與法式炸牛蒡 3,650
저온에서 천천히 익힌 국내산 닭가슴살 카다몬맛 크림소스
버터라이스와 우영튀김

炙烤牛橫膈膜肉 佐迷迭香風味肉汁 馬鈴薯派及番茄乾 4,300
소 안창살 그릴 로즈마리맛 육즙소스 감자갈레트와 말린토마토

甜點 디저트

“PAUL BOCUSE 先生”的法式烤布蕾 990
“무슈 폴·보큐즈”의 크림·브룰레

藍莓優格慕斯 佐柳橙醬 搭配奶油乳酪冰淇淋 990
블루베리요거트무스 오렌지소스 크림치즈 아이스크림

巴巴蘭姆酒蛋糕 佐香草冰淇淋 1,450
럼주맛 구운과자 바닐라아이스크림과 함께