

# MENU DE SAISON

## 季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,000** (税込 4,400)

### 前菜

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse

ポール・ボキューズのスペシャリテ  
フレッシュサーモンのマリネ ディル風味

または

Spécialité Lyonnaise: Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Terrine de Canard Campagne

リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

### スープ追加 (+¥550)

Soupe Froide de Maïs 冷たいとうもろこしのスープ

### メインディッシュ

Dos de Cabillaud Rôti à la Provençale, Sauce Beurre Blanc,  
Artichauts à la Barigoule

プロバンスの香る夏鱈のロティ ソースブールブラン  
アーティチョークのバリグール風

または

Agneau Rôti en Croûte de Pomme de Terre, Son Jus,  
Etuvée d'Endives et Légumes de Saison

ジャガイモを纏った仔羊のロースト ジューソース  
アンディーヴのエチュベと季節野菜を添えて

または

(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, Gratin Dauphinois

(+¥1,100) ブラックアングス牛'ミスジ'のロースト  
スパイシーなジューソース グラタンドフィノワとともに

### 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

または

Tarte au Fromage, Macaron au Fruit de la Passion  
Noix Enrobées de Sucre, Glace au Caramel au Beurre Salé

2層のチーズケーキ パッションフルーツのマカロン  
シナモンの香る糖衣された塩ナッツとキャラメルアイスクリーム

または

(+¥550) Soupe et Sorbet à la Mangue,  
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

(+¥550) 甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ  
滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

または

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+¥330) 自然界のサプリメント"ピート"を使ったウィスキーの香るアイスクリーム

Café  
コーヒー

# MENU SPÉCIAL

## スペシャルコース/スペシャルフルコース

アミューズ、前菜、魚料理または肉料理、デザート **¥6,000** (税込 6,600)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥8,500** (税込 9,350)

Amuse-Bouche

本日のアミューズブーシュ

### 前菜

Ayu Frit, Légumes d'Été à l'Étuvée,  
Asperges Blanches, Sauce Verte aux Légumes

高知県四万十川に流れる天然鮎のフリット  
夏野菜のエチュベ ホワイトアスパラガスと香り野菜のソースヴェルト

または

(+¥1,320) Salade Mimosa au Homard et à l'Avocat,  
Tomates Fraîches, Sauce Aurore

オマール海老とアボカドのミモザ風サラダ  
フレッシュトマトと軽やかな酸味のソースオロール

### スープ追加 (+¥550)

Soupe Froide de Maïs 冷たいとうもろこしのスープ

### 魚料理

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire  
スズキのポワレ 海の幸と焼きリゾット クリアーなソースブイヤベース

### 肉料理

Filet de Bœuf Poêlé, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois  
国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味  
スパイシーなジューソース グラタンドフィノワとともに

### 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

または

Tarte au Fromage, Macaron au Fruit de la Passion  
Noix Enrobées de Sucre, Glace au Caramel au Beurre Salé

2層のチーズケーキ パッションフルーツのマカロン  
シナモンの香る糖衣された塩ナッツとキャラメルアイスクリーム

または

Soupe et Sorbet à la Mangue,  
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques

甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ  
滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

または

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

自然界のサプリメント"ピート"を使ったウィスキーの香るアイスクリーム

Café  
コーヒー

# A LA CARTE

## LES ENTRÉES 前菜

Ratatouille de Légumes Bio, Accents de Sauce Verte et Vinaigre Balsamique 1,500 (税込 1,650)  
有機野菜のラタトゥイユ ソースヴェルトとバルサミコ酢のアクセント

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse 2,000 (税込 2,200)  
ポール・ボキューズのスペシャリテ フレッシュサーモンのマリネ デイル風味

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (税込 2,200)  
Terrine de Canard Campagne  
リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

## LES POISSONS 魚料理

Dos de Cabillaud Rôti à la Provençale, Sauce Beurre Blanc , 2,400 (税込 2,640)  
Artichauts à la Barigoule  
プロバンスの香る夏鱈のロティ ソースブールブラン  
アーティチョークのバリグール風

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire 3,500 (税込 3,850)  
スズキのポワレ 海の幸と焼きリゾット クリアーなソースブイヤベース

## LES VIANDES 肉料理

Agneau Rôti en Croûte de Pomme de Terre, Son Jus, 2,500 (税込 2,750)  
Etuvee d'Endives et Légumes de Saison  
ジャガイモを纏った仔羊のロースト ジューソース  
アンディーヴのエチュベと季節野菜を添えて

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé, Gratin Dauphinois 3,800 (税込 4,180)  
国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味  
スパイシーなジューソース グラタンドフィノアと共に

## LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (税込 990)  
"ムッシュ ポール・ボキューズ"のクレーム・ブリュレ

Tarte au Fromage, Macaron au Fruit de la Passion 1,000 (税込 1,100)  
Noix Enrobées de Sucre, Glace au Caramel au Beurre Salé  
2層のチーズケーキ パッションフルーツのマカロン  
シナモンの香る糖衣された塩ナッツとキャラメルアイスクリーム

Soupe et Sorbet à la Mangue, 1,500 (税込 1,650)  
Blanc-manger à la Noix de Coco et Fruits Exotiques  
甘酸っぱいマンゴーのスープとソルベ  
滑らかなココナッツのブランマンジェ エキゾチックフルーツ添え

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky 1,300 (税込 1,430)  
自然界のサプリメント"ピート"を使ったウイスキーの香るアイスクリーム