

MENU DEJEUNER

今月のランチコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥3,000** (税込 3,300)

前菜

Ratatouille de Légumes Bio, Accents de Sauce Verte et Vinaigre Balsamique

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

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, Beurre Blanc, Artichauts à la Barigoule

プロバンスの香る夏鱈のロティ ソースブルブラン

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"を使ったウイスキーの香るアイスクリーム

Café

コーヒー

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ルティ
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

リヨンのスペシャルティ 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,
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

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