

# 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 デイル風味

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 de Saison: Potimarron 栗かぼちゃのスープ

### メインディッシュ

Filet de Daurade Poêlé, Mousseline de Crevettes et de Champignons  
Sauce Vin Blanc à l'Orange

愛媛鯛のポワレ 小海老とキノコのムースリーヌ  
オレンジ風味のソースヴァンプラン

または

Suprême de Volaille Rôti, Son Jus,  
Légumes de Saison, Sauce au Vin Rouge

山形さくらんぼ鶏 胸肉のロースト 季節野菜を添えて  
ジュースと赤ワインソースの2種ソースで

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

Tiramisu au Mascarpone et à l'Amaretto,  
Sorbet de Lychee

マスカルポーネチーズのティラミス アマレット風味  
ライチのシャーベット

または

(+¥550) Nougat Glacé au Miel Ginpachi des Abeilles de Ginza

(+¥550) 銀座で作られる蜂蜜“GINPACHI”のヌガーグラッセ

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入りアイスクリーム

Café or Thé  
コーヒーまたは紅茶

# 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

Filet de Congre à la Vapeur, Compote d'Aubergine au Thym,  
Sauce au Pamplemousse et au Vinaigre Balsamique

アナゴのヴァプール グレープフルーツとバルサミコ酢のソース  
タイムの香るフルーティーな白茄子のコンポート

または

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

(+ ¥1,320) 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 de Saison: Potimarron 栗かぼちゃのスープ

### 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  
クリアーなソースピヤベース

### 肉料理

Filet de Bœuf Poêlé, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois

福島牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味  
スパイシーなジュース 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

Tiramisu au Mascarpone et à l'Amaretto,  
Sorbet de Lychee

マスカルポーネチーズのティラミス アマレット風味  
ライチのシャーベット

または

Nougat Glacé au Miel Ginpachi des Abeilles de Ginza

銀座で作られる蜂蜜“GINPACHI”のヌガーグラッセ

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入りアイスクリーム

Café or Thé  
コーヒーまたは紅茶

# A LA CARTE

## LES ENTRÉES 前菜

Filet de Sériole Kampachi Grillé, Feuilleté au Caviar d'Aubergine 1,500 (税込 1,650)

**鹿屋市三つ星カンパチの炙りと茄子のキャビア風のタルト仕立て**

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, Terrine de Canard Campagne 2,000 (税込 2,200)

**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

Filet de Daurade Poêlé, 2,400 (税込 2,640)

Mousseline de Crevettes et de Champignons, Sauce Vin Blanc à l'Orange

**愛媛鯛のポワレ 小海老とキノコのムースリーヌ  
オレンジ風味のソースヴァンプラン**

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

Suprême de Volaille Rôti, Son Jus, 2,500 (税込 2,750)

Légumes de Saison, Sauce au Vin Rouge

**山形さくらんぼ鶏 胸肉のロースト 季節野菜を添えて  
ジュースと赤ワインソースの2種のソースで**

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé, Gratin Dauphinois 3,800 (税込 4,180)

**福島牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味  
スパイシーなジュース 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**

Tiramisu au Mascarpone et à l'Amaretto, Sorbet Lychee 1,000 (税込 1,100)

**マスカルポーネチーズのティラミス アマレット風味  
ライチのシャーベット**

Nougat Glacé au Miel Ginpachi des Abeilles de Ginza 1,500 (税込 1,650)

**銀座で作られる蜂蜜“GINPACHI”のヌガーグラッセ**

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入りアイスクリーム**