

MENU BLANC

¥3,190~

Rillettes, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé
リエット+メインディッシュ一品 + デザート + お飲物

お選びいただく内容で料金変動する場合がございます。

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de Saint-Pierre poêlé, sauce Parmentier,
coulis de persil, beurre noisette

鯛のポワレ ソース・パルマンティエ
パセリのクーリーとブール・ノワゼット

ou または

Poitrine de porc confite, sauce Apicius, purée de potimarron

豚バラ肉のコンフィ 栗かぼちゃのピューレ スパイスの香るソース・アピシウス

ou または

Bavette grillée, sauce moutarde, champignons poêlés,
purée de pomme de terre (+¥770)

牛ハラミのグリエ マスタードソース きのこのポワレと
じゃがいものピューレ (+¥770)

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

Tarte aux pommes, crème glacée au caramel, coulis d'abricot

リンゴのタルト キャラメルのアイスクリューム アプリコットのクーリー

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)

ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリュームと共に (+¥440)

Café ou thé

コーヒー または 紅茶

MENU ROUGE

¥4,620~

Rillettes, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé
リエット + 前菜 + メインディッシュ一品 + デザート + お飲物

お選びいただく内容で料金変動する場合がございます。

ENTRÉE 前菜

Saint-Jacques poêlées, œuf poché, risotto aux champignons,
sauce aux morilles, petite salade

帆立貝のポワレとポーチドエッグ マッシュルームのリゾット添え
モリーユソース プチサラダと共に

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de Saint-Pierre poêlé, sauce Parmentier,
coulis de persil, beurre noisette

鯛のポワレ ソース・パルマンティエ
パセリのクーリーとブール・ノワゼット

ou または

Poitrine de porc confite, sauce Apicius, purée de potimarron

豚バラ肉のコンフィ 栗かぼちゃのピューレ スパイスの香るソース・アピシウス

ou または

Bavette grillée, sauce moutarde, champignons poêlés,
purée de pomme de terre (+¥770)

牛ハラミのグリエ マスタードソース きのこのポワレと
じゃがいものピューレ (+¥770)

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

Tarte aux pommes, crème glacée au caramel, coulis d'abricot

リンゴのタルト キャラメルのアイスクリューム アプリコットのクーリー

ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)

ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリュームと共に (+¥440)

Café ou thé

コーヒー または 紅茶