

MENU ORANGE

¥4,620~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal , Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

プティサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

ENTRÉE 前菜

Terrine de canard campagnarde, chutney de pommes au gingembre, salade d'amandes

鴨のテリーヌ カンパーニュ風 リンゴと生姜のチャツネと香ばしいアーモンドのサラダ添え
ou または

Séριοle kanpachi fumée et marinée, sauce ravigote à la tomate fraîche
軽く燻製をかけた鹿児島鹿屋産のカンパチのマリネ フレッシュトマトのラヴィゴットソース
ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (6 pièces en petits pots)

フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de cabillaud d' été, piperade, sauce béarnaise, sauce au basilic

夏ダラのポワレ ピペラード添え ベアルネーズソースとバジルのソース

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine(+¥550)

スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリケーヌ(+¥550)

ou または

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de maïs

豚バラ肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース トウモロコシのピューレ

ou または

Bavette grillée, taboulé d' edamame, oignons frits,

sauce charcutière(+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ 枝豆のタブレと玉ねぎのフリット

ソース・シャルキュティエール (+¥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

Blanc-manger à la noix de coco, coulis exotique,
gelée de vin blanc, salade de fruits

ココナッツのブランマンジェ クーリーエキゾチック

白ワインのジュレとフルーツのサラダ添え

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ームと共に (+¥440)

Taxes compris 消費税込み

当店のお米はすべて国産米を使用しております。

MENU VERT

¥6,820~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal , Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange

プティサレ + 前菜 + メインディッシュ + デザート + お飲物

ENTRÉE 前菜

Terrine de canard campagnarde, chutney de pommes au gingembre, salade d'amandes

鴨のテリーヌ カンパーニュ風 リンゴと生姜のチャツネと香ばしいアーモンドのサラダ添え

ou または

Séριοle kanpachi fumée et marinée, gelée de vinaigre balsamique blanc,
sauce ravigote à la tomate fraîche

軽く燻製をかけた鹿児島鹿屋産のカンパチのマリネ ホワイトバルサミコのジュレ
フレッシュトマトのラヴィゴットソース

ou または

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (6 pièces en petits pots)

フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風(6ピース)

POISSON 魚料理

Filet de cabillaud d' été, piperade, sauce béarnaise, sauce au basilic

夏ダラのポワレ ピペラード添え ベアルネーズソースとバジルのソース

ou または

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine(+¥550)

スズキと帆立貝の軽いクネル “リヨン風” ソース・アメリケーヌ (+¥550)

VIANDE 肉料理

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de maïs

豚バラ肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース トウモロコシのピューレ

ou または

Bavette grillée, taboulé d' edamame, oignons frits,

sauce charcutière(+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ 枝豆のタブレと玉ねぎのフリット

ソース・シャルキュティエール (+¥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

Blanc-manger à la noix de coco, coulis exotique,
gelée de vin blanc, salade de fruits

ココナッツのブランマンジェ クーリーエキゾチック

白ワインのジュレとフルーツのサラダ添え

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ームと共に (+¥440)