

## MENU ORANGE

¥4,620~

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

ブティサレ + 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

Sériole 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

Filet de scombresawara rôti, fondant à la patate douce,  
beurre noisette aux amandes, sauce béarnaise

サワラのローストと薩摩芋のフォンダン

アーモンド風味のブルノワゼットとベアルネーズソース

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・アメリカーナ(+¥550)

ou または

Suprême de volaille poché, sauce suprême, épinards et bacon à l'étuvée, riz au beurre

低温でゆっくり火を通した“美桜鶏”胸肉 色々な茸のソースシュブレードム

ほうれん草とベーコンのエチュベとバターライス添え

ou または

Bavette grillée, pommes de terre à la lyonnaise, sauce vin rouge (¥770)

牛ハラミの肉のグリエ ジャがいものリヨン風 赤ワインソース (¥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

Mousse aux marrons, sorbet au chocolat, coulis de cassis

マロンのムースとチョコレートのソルベ カシスのクーリー

ou または

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

ラム酒風味のパバ 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

ブティサレ + 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

Sériole 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 scombresawara rôti, fondant à la patate douce,  
beurre noisette aux amandes, sauce béarnaise

サワラのローストと薩摩芋のフォンダン

アーモンド風味のブルノワゼットとベアルネーズソース

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・アメリカーナ (+¥550)

### VIANDE 肉料理

Suprême de volaille poché, sauce suprême, épinards et bacon à l'étuvée, riz au beurre

低温でゆっくり火を通した“美桜鶏”胸肉 色々な茸のソースシュブレードム

Bavette grillée, pommes de terre à la lyonnaise, sauce vin rouge (¥770)

牛ハラミの肉のグリエ ジャがいものリヨン風 赤ワインソース (¥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

Mousse aux marrons, sorbet au chocolat, coulis de cassis

マロンのムースとチョコレートのソルベ カシスのクーリー

ou または

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

ラム酒風味のパバ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥440)