

MENU ORANGE

¥4,840~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal, Dessert, Café ou Thé
プチサレ + 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県鹿屋産のカンパチのマリネ フレッシュ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)
ou または

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises, (+¥1,650)
鴨フォアグラのポワレ 甘酸っぱいフランボワーズのソース (+¥1,650)

PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de cabillaud rôti, pommes de terre écrasées,
épinards à l'étuvée, beurre noisette aux fines herbes et aux câpres
真鱈のロースト ジャがいものエクラゼとほうれん草のエチューベ
ケッパーと香草風味の焦がしバターソース
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

Échine de porc confite, sauce charcutière,
petits pois à la française, mousseline d'ail
豚肩ロース肉のコンフィ ソース・シャルキュティエール
グリーンピースとベーコンの軽い煮込み にんにくのムースリーヌ
ou または

Bavette grillée, sauce vin rouge, pommes de terre et oignons rôtis(+¥770)
牛ハラミ肉のグリエ 赤ワインソース ジャがいもと玉ねぎのロースト(+¥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 au chocolat, sorbet au cassis, crème anglaise
チョコレートタルトとカシスのソルベ アングレーズソース
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)

以上皆含消費税 전부 부가세 포함

MENU VERT

¥7,040~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal, Dessert, Café ou Thé
プチサレ + 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県鹿屋産のカンパチのマリネ
フレッシュ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)
ou または

Foie gras de canard poêlé, sauce aux framboises, (+¥1,650)
鴨フォアグラのポワレ 甘酸っぱいフランボワーズのソース(+¥1,650)

POISSON 料理

Filet de cabillaud rôti, pommes de terre écrasées,
épinards à l'étuvée, beurre noisette aux fines herbes et aux câpres
真鱈のロースト ジャがいものエクラゼとほうれん草のエチューベ
ケッパーと香草風味の焦がしバターソース
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

Échine de porc confite, sauce charcutière,
petits pois à la française, mousseline d'ail
豚肩ロース肉のコンフィ ソース・シャルキュティエール
グリーンピースとベーコンの軽い煮込み にんにくのムースリーヌ
ou または

Bavette grillée, sauce vin rouge, pommes de terre et oignons rôtis (+¥770)
牛ハラミ肉のグリエ 赤ワインソース ジャがいもと玉ねぎのロースト (+¥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 au chocolat, sorbet au cassis, crème anglaise
チョコレートタルトとカシスのソルベ アングレーズソース
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)

以上皆含消費税 전부 부가세 포함