MENU ORAMGE
¥4,840~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal , Dessert, Café ou Thé

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**

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）

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 メインディッシュ一品

Filet de daurade medai rôti, piperade, sauce béarnaise

メダイのロースト ピペラード添え 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・アメリケーヌ （+¥550）

ou **または**

Suprême de volaille Mio-dori cuit doucement,
crème à la cardamome, riz au beurre, friture de bardane

低温でゆっくり火を通した美桜鶏胸肉 カルダモン風味のクリームソース
バターライスと牛蒡のフリチュール

ou **または**

Bavette grillée, jus au romarin, crique de pommes de terre (+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ ローズマリー風味のジューソース じゃがいものクリック （+¥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 myrtilles et au yaourt,sauce à l'orange, crème glacée au fromage blanc,

ブルーベリーとヨーグルトのムース オレンジソース クリームチーズのアイスクリーム

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
¥7,040~

Petit Salé, Entrée, Plat Principal , Dessert, Café ou Thé

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**

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）

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 daurade medai rôti, piperade, sauce béarnaise

メダイのロースト ピペラード添え 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・アメリケーヌ （+¥550）

VIANDE 肉料理

Suprême de volaille Mio-dori cuit doucement, crème à la cardamome,

riz au beurre, friture de bardane

低温でゆっくり火を通した美桜鶏胸肉カルダモン風味のクリームソース
バターライスと牛蒡のフリチュール

ou **または**

Bavette grillée, jus au romarin, crique de pommes de terre (+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ ローズマリー風味のジューソース じゃがいものクリック(+¥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 myrtilles et au yaourt, sauce à l'orange, crème glacée au fromage blanc,

ブルーベリーとヨーグルトのムース オレンジソース クリームチーズのアイスクリーム

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）