

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 mahi-mahi rôti, ratatouille, sauce béarnaise, sauce au basilic
シイラのロースト ラタトゥイユ添え ベアルネーズソースとバジルのソース

ou または

Cuisse de poulet confite, lentilles mijotées, sauce moutarde
骨付き鶏もも肉のコンフィとレンズ豆の煮込み 粒マスタードのソース

ou または

Bavette grillée, son jus au raifort, crique de pommes de terre,
salade de haricots verts(+¥770)
牛ハラミ肉のグリエ レフォール風味のジュースソースじゃがいものクリック、
インゲン豆のサラダ(+¥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

Terrine de chocolat, sorbet coco, coulis exotique
チョコレートテリーヌとココナッツのソルベ クーリー・エキゾティック

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)

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

Salade gourmande de saison (jambon cru, foie gras, canard fumé, œuf poché)
季節野菜の美食家風サラダ(生ハム、フォアグラ、鴨燻製、ポーチドエッグ)

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de mahi-mahi rôti, ratatouille, sauce béarnaise, sauce au basilic
シイラのロースト ラタトゥイユ添え ベアルネーズソースとバジルのソース

ou または

Cuisse de poulet confite, lentilles mijotées, sauce moutarde
骨付き鶏もも肉のコンフィとレンズ豆の煮込み 粒マスタードのソース

ou または

Bavette grillée, son jus au raifort, crique de pommes de terre,
salade de haricots verts(+¥770)
牛ハラミ肉のグリエ レフォール風味のジュースソースじゃがいものクリック、
インゲン豆のサラダ(+¥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

Terrine de chocolat, sorbet coco, coulis exotique
チョコレートテリーヌとココナッツのソルベ クーリー・エキゾティック

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)

Café ou thé
コーヒー または 紅茶