

MENU ORANGE

¥4,840~

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

PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de Saint-Pierre poêlé, potagère aux pommes de terre, beurre noisette
鯛のポワレ ジャがいものポタージュ プール・ノワゼット
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・アメリカン(+¥550)

ou または
Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de potimarron
豚バラ肉のコンフィ 栗かぼちゃのピューレ
スパイスの香る赤ワインソース

ou または
Bavette grillée, sauce moutarde, champignons à la bordelaise(+¥770)
牛ハラミのグリエ マスタードソース きのこのボルドー風(+¥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 aux pommes, crème glacée au caramel, coulis d'abricot
リンゴのタルト キャラメルのアイスクリューム アプリコットのクーリー
Ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)
ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリュームと共に (+¥440)

MENU VERT

¥7,040~

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

Filet de Saint-Pierre poêlé, potagère aux pommes de terre,
purée de persil, beurre noisette

軽く燻製をかけた鹿児島県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 Saint-Pierre poêlé, potagère aux pommes de terre, beurre noisette
鯛のポワレ ジャがいものポタージュ プール・ノワゼット
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・アメリカン (+¥550)

VIANDE 肉料理

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de potimarron
豚バラ肉のコンフィ 栗かぼちゃのピューレ スパイスの香る赤ワインソース
ou または

Bavette grillée, sauce moutarde champignons à la bordelaise(+¥770)
牛ハラミのグリエ マスタードソース きのこのボルドー風 (+¥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 aux pommes, crème glacée au caramel, coulis d'abricot
リンゴのタルト キャラメルのアイスクリュームアプリコットのクーリー
ou または

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille (+¥440)
ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリュームと共に (+¥440)