

MENU ORANGE

¥4,840~

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

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)

PLAT DU JOUR メインディッシュ

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

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

Cuisse de poulet confite, lentilles mijotées, sauce charcutière

骨付き鶏もも肉のコンフィとレンズ豆の煮込み ソース・シャルキュティエール

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

チョコレートの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 ou Jus d'orange

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, gelée de vinaigre balsamique blanc,

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 ホワイトバルサミコのジュレ

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)

POISSON 魚料理

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

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

Cuisse de poulet confite, lentilles mijotées, sauce charcutière

骨付き鶏もも肉のコンフィとレンズ豆の煮込み ソース・シャルキュティエール

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

チョコレートの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)

ラム酒風味のババ ヴァニラ風味のアイスクリームと共に (+¥440)