

MENU BLANC

¥2,970~

Rillettes, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
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もございます。

PLAT DU JOUR メインディッシュ一品

Filet de cabillaud d'été, piperade, sauce béarnaise, sauce au basilic

夏ダラのポワレ ピペラード添え ベアルネーズソースとバジルのソース

ou または

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de maïs

豚バラ肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース トウモロコシのピューレ

ou または

Bavette grillée, taboulé d'edamame, oignons frits,
sauce charcutière(+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ 枝豆のタブレと玉ねぎのフリット
ソース・シャルキュティエール (+¥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

Blanc-manger à la noix de coco, coulis exotique,
gelée de vin blanc, salade de fruits

ココナッツのブランマンジェ クーリーエキゾチック
白ワインのジュレとフルーツのサラダ添え

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 ou jus d'orange

コーヒー または 紅茶 または オレンジジュース

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 ROUGE

¥4,400~

Rillettes, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé ou Jus d'orange
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もございます。

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 cabillaud d'été, piperade, sauce béarnaise, sauce au basilic

夏ダラのポワレ ピペラード添え ベアルネーズソースとバジルのソース

ou または

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge aux épices, purée de maïs

豚バラ肉のコンフィ スパイスの香る赤ワインソース トウモロコシのピューレ

ou または

Bavette grillée, taboulé d'edamame, oignons frits,
sauce charcutière(+¥770)

牛ハラミ肉のグリエ 枝豆のタブレと玉ねぎのフリット
ソース・シャルキュティエール (+¥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

Blanc-manger à la noix de coco, coulis exotique,
gelée de vin blanc, salade de fruits

ココナッツのブランマンジェ クーリーエキゾチック
白ワインのジュレとフルーツのサラダ添え

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 ou jus d'orange

コーヒー または 紅茶 または オレンジジュース