

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)

PLAT DU JOUR メインディッシュ

Filet de Saint-Pierre poêlé, sauce Parmentier, coulis de persil, beurre noisette
的鯛のポワレ ソース・パルマンティエ パセリのクーリーとブール・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・アメリカーナ(+¥550)

ou または

Poitrine de porc confite, sauce Apicius, purée de potimarron
豚バラ肉のコンフィ 栗かぼちゃのピューレ スパイスの香るソース・アピシウス

ou または

Bavette grillée, sauce moutarde, champignons poêlés,
purée de pomme de terre (+¥770)

牛ハラミのグリエ マスタードソース きのこのポワレと

じゃがいものピューレ

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)

Café ou thé
コーヒー または 紅茶

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~

Rillettes, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert, Café ou Thé
リエット + 前菜 + メインディッシュ + 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

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, sauce Parmentier, coulis de persil, beurre noisette
的鯛のポワレ ソース・パルマンティエ パセリのクーリーとブール・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・アメリカーナ (+¥550)

VIANDE 肉料理

Poitrine de porc confite, sauce Apicius, purée de potimarron
豚バラ肉のコンフィ 栗かぼちゃのピューレ スパイスの香るソース・アピシウス

ou または

Bavette grillée, sauce moutarde, purée de pomme de terre (+¥770)

牛ハラミのグリエ マスタードソース じゃがいものピューレ (+¥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)