

# MENU DÉJEUNER *Lunch course*

menu

A

メインディッシュを選べる  
ランチメニュー

3,500 [税込 3850]

SALADE GOURMAND

サラダ・グルマン

PLAT

好きなメインディッシュ

DESSERT & CAFÉ

本日のデザートとカフェ

menu

B

前菜・メインディッシュ・デザートを選べるランチコース

5,000 [税込 5500]

3 HORS D'ŒUVRES

3種オードブル盛り合わせ

APPETIZER

好きな前菜

PLAT

好きなメインディッシュ

DESSERT & CAFÉ

好きなデザートとカフェ

menu

CHEF

シェフのお任せフルコース

7,000 [税込 7700]

2 ENTRÉES

前菜2品

POISSON

魚料理

VIANDE

肉料理

DESSERT & CAFÉ

好きなデザートとカフェ

## CHOICE of APPETIZER

POTAGE DE CHAMPIGNON *mushroom potage*  
マッシュルームのポタージュ

PÂTÉ DE CAMPAGNE *country style paté*  
自家製パテ・ドウ・カンパーニュ

POISSON FRAIS EN CARPACCIO *fresh catch carpaccio*  
鮮魚のカルパッチョ

GALETTE DE CRABE *homemade crab cake*  
紅ズワイガニのクラブケーキ グリビッシュソース

⑬ TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON *foie gras terrine*  
鴨フォアグラのテリーヌ ブリオッシュ添え +¥550

## CHOICE of MAIN DISH

POISSON FRAIS *poiled of fresh catch of the day*  
本日入荷 鮮魚のポワレ

SAUMON À LA MEUNIÈRE *salmon meuniere*  
タスマニアサーモンのムニエル

PORC GRILLÉ *grilled pork with provence style vegetables*  
三重松坂ポークのグリエ

⑬ CONFIT DE CANARD *duck confit*  
フランス産 鴨もも肉のコンフィ

CANARD RÔTI *roasted duck*  
鴨胸肉のロースト +¥550

BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ, SAUCE TRUFFE *prime beef skirt steak, red wine sauce*  
USプライムビーフ ハラミのステーキ 赤ワインソース +¥1100

BEURRE ÉCHIRÉ  
エシレバター +¥880

## CHOICE of DESSERT

BASQUE CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ

PROFITEROLES

プロフィットロール

⑬ CRÈME CARAMEL

クレーム・キャラメル

SOUPE DE FRUITS

スープ・ドウ・フリユイ