

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 お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 お好きな前菜
PLAT お好きなメインディッシュ
DESSERT & CAFÉ お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 お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 pâté*
自家製パテ・ドウ・カンパニーユ

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

⑩ 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 *poêlé 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

⑩ 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

BEURRE ÉCHIRÉ
エシレバター +¥880

BOEUF 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

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

⑩ CRÈME CARAMÉL クレーム・キャラメル

SOUPE DE FRUITS スープ・ドウ・フリュイ