

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 pate*
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

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

CHOICE of MAIN DISH

POISSON FRAIS *poile 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

ⓑ 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

ⓑ CRÈME CARAMEL クレーム・キャラメル

SOUPE DE FRUITS スープ・ドウ・フリユイ