

# 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 LÉGUMES DE PRINTEMPS *spring vegetables potage*  
春野菜のポタージュ

PÂTÉ DE CAMPAGNE *country style pâté*  
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

ASPERGES VERTES POCHÉES *poached asparagus with jamon serrano & parmigiano*  
グリーンアスパラガスのポシエ 生ハムとパルミジャーノ

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 +¥330

⑬ 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 *poilé of fresh catch of the day*  
本日入荷 鮮魚のポワレ

SAUMON À LA MEUNIÈRE *salmon meunière*  
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

## 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 CARAMÉL クレーム・キャラメル

SOUPE DE FRUITS スープ・ドウ・フリユイ