

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 DU JOUR *today's potage*
本日のポタージュ

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

PIPERADE *stewed summer vegetables with ci-prosciutto and soft-boiled egg*
夏野菜のピペラード 生ハムと温泉卵

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 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 POÊLÉ *poêlé of salmon with short pasta*
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

DAUBE DE JOUE DE BŒUF À LA PROVENÇALE *herb & tomato stewed ox-cheek*
牛頬肉のプロバンス風煮込み **¥880**

BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ *today's beef steak*
本日入荷の牛肉のステーキ **¥1650**

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
ICE CREAM / SORBET アイスcream/ソルベ