

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 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・カンバーニュ

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

SAUMON POÊLÉ *poiled 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

アイスクリーム/ソルベ