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 *todays potage*
本日のポタージュ

PÂTÉ DE CAMPAGNE *country style pate*
自家製パテ・ドゥ・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 +¥330

CHORIZO GRILLÉ *grilled chorizo*
チョリソーのグリル

Ⓑ 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

Ⓑ CONFIT DE CANARD *duck confit*
フランス産 鴨もも肉のコンフィ

BŒUF BOURGUIGNON *red wine beef stew*
黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニヨン +880

BŒUF GRILLÉ *grilled kuroge wagyu beef steak*
鹿児島県産 黒毛和牛うちもも肉のステーキ +¥1980

LANGUE DE PORC EN CROÛTE D'HERBES *herb crusted iberico pork tongue*
イベリコ豚舌の香草パン粉焼き

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 CARAMÉL	クレーム・キャラメル
SOUPE DE FRUITS	スープ・ドゥ・フリュイ
ICE CREAM / SORBET	アイスクリーム/ソルベ