

MENU DÉJEUNER

<p>メインディッシュを選べる ランチメニュー</p> <p>menu A</p> <p>3,500 [税込 3850]</p>	<p>APPETIZER サラダ・グルマン</p> <p>MAIN DISH お好きなメインディッシュ1品</p> <p>DESSERT & CAFE 本日のデザートとカフェ</p>
<p>前菜・メインディッシュ デザートまで! 全てお好みの料理を選べる プリフィックスコース</p> <p>menu B</p> <p>4,500 [税込 4950]</p>	<p>2 APPETIZERS お好きな前菜2品</p> <p>MAIN DISH お好きなメインディッシュ1品</p> <p>DESSERT & CAFE お好きなデザートとカフェ</p>

LES ENTREÉS APPETIZERS

salade niçoise NICE STYLE SALAD

サラダ・ニソワーズ

truite saumonée HERB MARINATED SALMON TROUT WITH LENTILS & POACHED EGG

トラウトサーモンの香草マリネ レンズ豆とウフ・ポシェ

ⓑ terrine de foie gras de canard maison FOIE GRAS TERRINE WITH PEAR COMPOTE

自家製 鴨フォアグラのテリーヌ 洋梨のコンポート プリオッシュ添え +1100

galette de crabe HOMEMADE CRAB CAKE

自家製クラブケーキグリビッシュソース

escargots à la bourguignonne BURGUNDY SNAIL WITH PARSLEY-GARLIC BUTTER

エスカルゴのオープン焼き

soupe à l'oignon gratinée ONION GRATIN SOUP

オニオン・グラタンスープ

LES PLATS MAIN DISHES

risotto du jour RISOTTO OF THE DAY

本日のリゾット

ragoût de joue de porc PORK CHEEK RAGOUT WITH SHORT PASTA

豚頬肉のラグーソース [ショートパスタ]

poisson frais et champignons français FISH POËLÉ & FRENCH MUSHROOMS, LOBSTER SAUCE

鮮魚のポワレとフランス産茸のソテー クレーム・ドゥ・オマール

ⓑ bœuf bourguignon RED WINE BEEF STEW

黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン +660

+¥330 nouilles au beurres
タリアテッレ添え ヌイユ・オブール

porc et beurré aux herbes HERB BUTTERED PORK

豚リブローズの香草バター焼き

steak de bœuf, sauce l'echalote WAGYU RUMP CAP STEAK, SHALLOT SAUCE

黒毛和牛イチボのステーキ エシャロットソース +1100

LES DESSERTS DESSERTS

fondant au chocolat フォンダン・オ・ショコラ +330

paris-brest パリ・ブレスト

crème caramel クレーム・キャラメル

soupe de fruits スープ・フルイ

ⓑ spécialité スペシャルテ

L'APERITIF



CHAMPAGNE & FRESH FRUITS

シャンパーニュ・フレッシュフルーツ

1600

[税込 1760]

BELLINI

ベリーニ

1000

[税込 1100]



APEROL SPRITZER

アペロール・スプリッツァー

1300

[税込 1430]

LES VINS

BUBBLES

Champagne Brut Thiénot

シャンパーニュ・ブリュット テイエノー

1600

[税込 1760]

BLANCS

Bourgogne Aligote Aux Poirelots 2019 Hubert Lignier

ブルゴーニュ・アリゴテ・オー・ポワルロ

1200

[税込 1320]

ユベール・リニエ

Mâcon-Villages 2018 Jobeline

マコン・ヴィラージュ ジョブリーヌ

1500

[税込 1650]

ROUGES

Bourgogne Passe-Tout-Grains l'Excéption 2017

ブルゴーニュ・パス・トゥ・グラン・レクセプション

1200

[税込 1320]

Michel Lafage

ブルゴーニュ・パス・トゥ・グラン・レクセプション

ミシェル・ラファルジュ

Bourgogne Pinot Noir 2016 Terres de Velle

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

1400

[税込 1540]

テール・ド・ヴェル

LES BOISSONS

L'Artisan du Thé White Tea Sparkling

ラルチザン・デュ・テ

ホワイトティー・スパークリング

275ml 1300

[税込 1430]

La Paumier Pepinelle Fleurs de Sureaux [cidre]

ルポミルミエ ペピネル [フラワーシードル]

1300

[税込 1430]

Fever Tree Ginger Beer

フィーバーツリー ジンジャービア

200ml 700

[税込 770]

Hildon [sparkling or still]

ヒルドン・ウォーター

500ml 1000

[税込 1100]

Orezza

オレッツァ スパークリングウォーター

500ml 1000

[税込 1100]

LE BISTRO

KITASANDO