

DÎNER DE SAISON

LE CAFÉ

de Joël Robuchon

ディナーメニュー 17:00 - 18:30

*コースにはパンが付きます

DÎNER A

¥3,780

前菜 ENTRÉES

LE CHAMPIGNON DE PARIS

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ET CROÛTONS DORÉS

温かいキノコのヴルーテ
小さなクルトンを浮かべて

又は Ou

LA PÊCHE DE JOUR

EN ROSACE D'AVOCAT ET TOMATE RELEVÉE D'AGRUMES

本日の鮮魚 バラ模様のカルパッチョ仕立て

メインディッシュ PLATS PRINCIPAUX

LE SAINT-PIERRE

EN BEIGNET AU SHISO ESCORTÉ DE RISOTTO À L'ENCRE

ET COULIS D'UNE PIPERADE

的鯛のフリット イカ墨のリゾットと共に

又は Ou

LE COCHON LAQUÉ

AU MIEL ET À LA SAUCE SOJA ACCOMPAGNÉ D'UNE POMME PURÉE

ハーブ豚 キャラメリゼにし
じゃが芋のピューレと共に

又は Ou

LA GALETTE COMPLÈTE

(ŒUF, JAMBON ET GRUYÈRE)

ガレット コンプレット

[卵・ロースハム・グリュイエールチーズ]

DESSERT

本日のデザート

UN CAFÉ OU DE THÉ

コーヒー 又は 紅茶

DÎNER B

¥5,400

前菜 ENTRÉES

LE CHAMPIGNON DE PARIS

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ET CROÛTONS DORÉS

温かいキノコのヴルーテ
小さなクルトンを浮かべて

又は Ou

LA PÊCHE DE JOUR

EN ROSACE D'AVOCAT ET TOMATE RELEVÉE D'AGRUMES

本日の鮮魚 バラ模様のカルパッチョ仕立て

魚料理 POISSON

LE SAINT-PIERRE

EN BEIGNET AU SHISO ESCORTÉ DE RISOTTO À L'ENCRE

ET COULIS D'UNE PIPERADE

的鯛のフリット イカ墨のリゾットと共に

メインディッシュ PLATS PRINCIPAUX

LE FILET DE BŒUF

AVEC UNE POMME PURÉE ET LÉGUMES DE SAISON

牛フィレ肉のグリエ

じゃが芋のピューレと共に

又は Ou

LE FOIE GRAS

À LA PLANCHA EN RISOTTO ONCTUEUX AU JUS DE VOLAILLE

フォアグラのリゾット

パルメザンチーズと共に

DESSERT

本日のデザート

UN CAFÉ OU DE THÉ

コーヒー 又は 紅茶

メニュー内容は日により異なります
食物アレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお尋ねください

* 価格は消費税を含む総額にて表示しております