

DÉJEUNER DE SAISON

LE CAFÉ

de Joël Robuchon

ランチメニュー 11:30 - 14:30

UNE ENTRÉE AU CHOIX
UN PLAT AU CHOIX
UN DESSERT AU CHOIX
CAFÉ OU THÉ

Menu A

¥3,080

前菜

メインディッシュ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

UNE ENTRÉE AU CHOIX
UN PLAT AU CHOIX
CAFÉ OU THÉ

Menu B

¥2,310

前菜

メインディッシュ

小菓子

コーヒー 又は 紅茶

UN PLAT AU CHOIX
UN DESSERT AU CHOIX
CAFÉ OU THÉ

Menu C

¥1,991

メインディッシュ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

*全てのコースにパンが付きます *Cコースのガレットご注文の場合は、ご希望のお客様のみパンをご用意します
*食後のお飲み物は+¥220でカプチーノ・カフェオレ・ハーブティに変更できます

DÉJEUNER DE SAISON

MERCI D'EFFECTUER VOTRE CHOIX AVEC LES PLATS CI-DESSOUS

右側のメニューより お好みのお料理をお選びください

ランチドリンク

Vin blanc au verre / Vin rouge au verre / Bière
白ワイン / 赤ワイン / ビール 334ml

¥660

Coupe de Champagne < Taittinger Brut Réserve >
シャンパン〈テタンジェブリュット・レゼルヴ〉

¥1,100

Cocktail au Champagne Taittinger
シャンパンカクテル

¥770

アランミリア(シャンパン+ワイン用ブドウで作ったグレープジュース)
キールロワイアル(シャンパン+カシスリキュール)
ミモザ(シャンパン+オレンジジュース)

Jus d'Orange / Jus de Pamplemousse / Ginger Ale / Coca-Cola / Alain Milliat Jus de Raisin / Bière sans alcool
オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ジンジャエール / コーラ
アランミリア グレープジュース / ノンアルコールビール 334ml

¥550

* 価格は消費税を含む総額にて表示しております

DÉJEUNER DE SAISON

ENTRÉES 前菜

以下より一品お選びください

CHOU-FLEUR

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ET CRÔUTONS

カリフラワーのヴルーテ クルトンを添えて

CREVETTES

EN FRITOT KADAIË SUR UN CURRY VERT ET MOUSSELINE DE FLEUR DE COLZA + ¥440

天使エビのカダイフ揚げ グリーンカレーと菜の花ピューレのアクセントで + ¥440

PÊCHE DU JOUR

RETOUR DU MARCHÉ EN MARINADE INSTANTANÉ À L'ANIS ET AUX AGRUMES + ¥440

本日の鮮魚 カルパッチョ仕立てにし 軽やかなメンゲのソースと共に + ¥440

PLATS PRINCIPAUX メインディッシュ

以下より一品お選びください

PORC

BRAISÉ ET CONFIT LONGUEMENT AU VIN BLANC

ポーク ブレゼにし 季節野菜を添え 白ワインのソースと共に

CABILLAUD

MARINER AU MISO ET CARAMÉLISÉE SUR UN MOUSSELINE DE DAIKON

銀鱈のキャラメリゼ 大根のムースリーヌと共に

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]

FILET DE BŒUF

ACCOMPAGNÉ D'UNE POMME PURÉE ET LÉGUMES DE SAISON + ¥1,320

牛フィレ肉のグリエ ジャガ芋のピューレと季節野菜と共に + ¥1,320

HOMARD

RÔTI ESCORTÉ DE PÂTE À LA SAUCE AMÉRICAINNE + ¥1,760

オマール海老のロティ クリームのパスタを添えて + ¥1,760

DESSERTS デザート

以下より一品お選びください

LA VANILLE

EN CRÈME CARAMÉLISÉE À LA CASSONADE

バニラのクレームブリュレ

LE CHOCOLAT

ONCTUEUX AVEC UNE MOUSSE À LA BANANE ET UNE CHANTILLY AU CARAMEL

チョコレートとバナナのムース キャラメルクリームを添えて

*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事前に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