

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

¥3,850

前菜 ENTRÉES

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

又は Ou

PÊCHE DU JOUR

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

本日の鮮魚 カルパッチョ仕立てにし

軽やかなメレンゲのソースと共に

メインディッシュ PLATS PRINCIPAUX

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

又は Ou

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

又は Ou

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

CAFÉ OU THÉ

コーヒー 又は 紅茶

DÎNER B

¥5,500

前菜 ENTRÉES

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

又は Ou

PÊCHE DU JOUR

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

本日の鮮魚 カルパッチョ仕立てにし

軽やかなメレンゲのソースと共に

魚料理 POISSON

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

メインディッシュ PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF

ACCOMPAGNÉ D'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

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

CAFÉ OU 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