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 LES ENTRÉES

LA TOMATE

EN GASPACHO À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET VINAIGRE DE XERES

冷たいトマトのガスパチョ
小さなクルトンを浮かべて

又は Ou

LA PAPILOTTE

DE CREVETTE AU CURRY ET UN CONDIMENT PISTOU

天使エビ パートブリックで揚げ
バジルのソースを添えて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

L'ISAKI

CUIT SUR LA PEAU, POMME DE TERRE ÉCRASÉE AUX PERSIL PLAT

イサキのポワレ
パセリのソースとじゃが芋のエクラゼとともに

又は Ou

LE PORC

BRAISÉ AU VIN BLANC ET LÉGUMES DE SAISON

ポーク ブレゼにし 季節野菜を添え
白ワインのソース

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]

LE DESSERT

本日のデザート

LE CAFÉ OU THÉ

コーヒー 又は 紅茶

DÎNER B

¥5,500

前菜 LES ENTRÉES

LA TOMATE

EN GASPACHO À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET VINAIGRE DE XERES

冷たいトマトのガスパチョ
小さなクルトンを浮かべて

又は Ou

LA PAPILOTTE

DE CREVETTE AU CURRY ET UN CONDIMENT PISTOU

天使エビ パートブリックで揚げ
バジルのソースを添えて

魚料理 LE POISSON

L'ISAKI

CUIT SUR LA PEAU, POMME DE TERRE ÉCRASÉE AUX PERSIL PLAT

イサキのポワレ
パセリのソースとじゃが芋のエクラゼとともに

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE FILET DE BŒUF

ACCOMPAGNÉ DE LA TRADITIONNEL PURÉE DE POMME DE TERRE

牛フィレ肉のグリエ
じゃが芋のピュレと共に

又は Ou

LE FOIE GRAS

CUIT À LA PLANCHA, 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

LE DESSERT

本日のデザート

LE 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