

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 EXTRAVERGEE 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, LÉGUMES EN AIGRE DOUX

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'ESPADON

CUIT EN CROÛTE DE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET LÉGUMES D'ÉTÉ

メカジキのグラチネ ラタトゥイユを添えて

又は Ou

LA VOLAILLE DE DAISEN

AVEC UN COMDIMENT AU CHORIZO, AU JUS

大山鶏の胸肉
スパイシーに仕上げたチヨリソーと共に

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]

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 EXTRAVERGEE 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, LÉGUMES EN AIGRE DOUX

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'ESPADON

CUIT EN CROÛTE DE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET LÉGUMES D'ÉTÉ

メカジキのグラチネ ラタトゥイユを添えて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE 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季節野菜と共に

又は Ou

LE FOIE GRAS

À LA PLANCHA EN RISOTTO ONCTUEUX AU JUS DE VOLAILE

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