

# 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 CONDIMENT 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