

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

LE CHAMPIGNON DE PARIS

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX AUX CROÛTONS DORÉS

温かいキノコのヴルーテ
小さなクルトンを浮かべて

又は Ou

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE

AUX PISTACHES ET POUSSÉS DE SALADE

パテドカンパーニュ
サラダパストラルを添えて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE SAINT-PIERRE

POÊLÉ, POIREAUX ET CITRON CONFIT AU BEURRE NOISETTE

的鯛 柑橘バターでエチューベシ
九条ネギと共に

又は Ou

LE COCHON

RÔTI ET TRANCHÉ, FRICASSÉE DE LÉGUMES D'AUTOMNE

ハーブ豚のロティ
キノコのフリカッセと共に

又は Ou

LA GALETTE COMPLÈTE

(EUF, 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

LE CHAMPIGNON DE PARIS

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX AUX CROÛTONS DORÉS

温かいキノコのヴルーテ
小さなクルトンを浮かべて

又は Ou

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE

AUX PISTACHES ET POUSSÉS DE SALADE

パテドカンパーニュ
サラダパストラルを添えて

魚料理 LE POISSON

LE SAINT-PIERRE

POÊLÉ, POIREAUX ET CITRON CONFIT AU BEURRE NOISETTE

的鯛 柑橘バターでエチューベシ
九条ネギと共に

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE FILET DE BŒUF

TRADITIONNELLE PURÉE

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