

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 POTIRON

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX AUX GRAINES DE COURGES ET CROUTONS

温かいかぼちゃのヴルーテ
クルトンを浮かべて

又は Ou

LA 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 柑橘のソースで

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LA RENKODAI

CUIT À LA VAPEUR, FUMET CRÉMÉ À L'ESTRAGON

レンコ鯛 ヴァプールで火入れし
エストラゴンのクリームソースで

又は Ou

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

RÔTI, PURÉE DE CÉLÉRI TRUFFÉE ET CROUSTILLES DE SALSIFI

大山鶏 トリュフ香るセロリラブのピュレと共に

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

LE POTIRON

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX AUX GRAINES DE COURGES ET CROUTONS

温かいかぼちゃのヴルーテ
クルトンを浮かべて

又は Ou

LA 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 柑橘のソースで

魚料理 LE POISSON

LA RENKODAI

CUIT À LA VAPEUR, FUMET CRÉMÉ À L'ESTRAGON

レンコ鯛 ヴァプールで火入れし
エストラゴンのクリームソースで

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