

# DÉJEUNER DE SAISON

## LE CAFÉ

de Joël Robuchon

ランチメニュー 11:30 - 14:30

UNE ENTRÉE AU CHOIX  
UN PLAT AU CHOIX  
UN DESSERT AU CHOIX  
CAFÉ OU THÉ

### Menu A

¥3,080

前菜

メインディッシュ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

UNE ENTRÉE AU CHOIX  
UN PLAT AU CHOIX  
CAFÉ OU THÉ

### Menu B

¥2,310

前菜

メインディッシュ

小菓子

コーヒー 又は 紅茶

UN PLAT AU CHOIX  
UN DESSERT AU CHOIX  
CAFÉ OU THÉ

### Menu C

¥1,991

メインディッシュ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

\*全てのコースにパンが付きます \*Cコースのガレットご注文の場合は、ご希望のお客様のみパンをご用意します  
\*食後のお飲み物は+¥220でカプチーノ・カフェオレ・ハーブティに変更できます

DÉJEUNER DE SAISON

Merci de faire votre choix parmi les plats ci-dessous

右側のメニューより お好みのお料理をお選びください

## Boissons ランチドリンク

Vin blanc au verre / Vin rouge au verre / Bière  
白ワイン / 赤ワイン / ビール 334ml

¥660

Coupe de Champagne < LALLIER Joël Robuchon Brut >  
シャンパン〈ラリエ ジョエル・ロブション ブリュット〉

¥1,100

Cocktail au Champagne LALLIER Joël Robuchon Brut

シャンパンカクテル

¥770

ティツィアーノ(シャンパン+ワイン用ブドウで作ったグレープジュース)

キールロワイアル(シャンパン+カシスリキュール)

ミモザ(シャンパン+オレンジジュース)

Jus d'Orange / Jus de Pamplemousse / Ginger Ale / Coca-Cola / Alain Milliat Jus de Raisin / Bière sans alcool

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ジンジャエール / コーラ

アランミリア グレープジュース / ノンアルコールビール 334ml

¥550

\*価格は消費税を含む総額にて表示しております

# DÉJEUNER DE SAISON

## ENTRÉES 前菜

以下より一品お選びください

### L'OIGNON BLANC

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX AU CANARD ET CROÛTONS DORÉS

新玉ねぎのヴルーテ クルトンを添えて

### LE BLANC-MANGER D'ASPERGE BLANCHE

GELÉE DE TOMATE ET LÉGUMES EN FARANDOLE + ¥440

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ + ¥440

### LE SAUMON FUMÉ

EN FRIVOLITÉ, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI + ¥440

サーモンのフリヴォリテ わさびのクレームを添えて + ¥440

## PLATS PRINCIPAUX メインディッシュ

以下より一品お選びください

### LA JOUE DE BŒUF

BRAISÉE AU VIN ROUGE ACCOMPAGNÉ DE CAROTTE ET PURÉE DE POMME DE TERRE

牛ホホ肉の赤ワイン煮 キャロットピューレを添えて

### LA DAURADE JAUNE

CUITE EN CHAPELURE AUX JEUNES POUSSÉS DE BAMBOUS

レンコ鯛 パン粉を付け香ばしくポワレし 旬のたけのこを添えて

### 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 FOIE GRAS

CUIT À LA PLANCHA, RISOTTO ONCTUEUX AU JUS DE VOLAILLE + ¥1,210

フォアグラのリゾット パルメザンチーズと共に + ¥1,210

### LE FILET DE BŒUF

TRADITIONNELLE PURÉE + ¥1,650

国産牛フィレ肉のグリエ ジャガ芋のピューレと共に + ¥1,650

## DESSERTS デザート

以下より一品お選びください

### LA VANILLE

EN CRÈME CARAMELISÉE À LA CASSONADE

バニラのクレームブリュレ

### LA FRAISE

GELÉE TREMBLOTANTE AU PORTO ET GLACE AU LAIT

苺のマリネ ミルクアイスと共に

\*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事前に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