

# 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

##### 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

又は Ou

##### LE SAUMON FUMÉ

EN FRIVOLITÉ, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

サーモンのフリヴォリテ  
ワサビのクレームを添えて

\*\*\*\*\*

#### メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

##### 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

又は Ou

##### 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  
キャロットピュレを添えて

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

¥5,940

#### 前菜 LES ENTRÉES

##### 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

又は Ou

##### LE SAUMON FUMÉ

EN FRIVOLITÉ, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

サーモンのフリヴォリテ  
ワサビのクレームを添えて

\*\*\*\*\*

#### 魚料理 LE POISSON

##### 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

\*\*\*\*\*

#### メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

##### LE FILET DE BŒUF

TRADITIONNELLE PURÉE

国産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