

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 EXTRA VIERGE ET VINAIGRE DE XERES

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

又は Ou

LE FRITO DE FOIE-GRAS

SERVI SUR UN VELOUTÉ DE MAÏS À HUILE DE CURRY

フォアグラ カダイフをまとわせ

とうもろこしのピュレを添えて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE FILET DE SAINT-PIERRE

CUIT EN BEIGNET, COURGETTE SPAGHETTI ET LENTILLE AU BASILIC

的鯛 そうめんカボチャとレンズ豆を添えて

又は Ou

LE COCHON LAQUÉ

AU MIEL ET À LA SAUCE SOJA, UNE POLENTA ET SALADE

ハーブ豚 キャラメリゼにし

なめらかなポレンタと共に

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

¥5,940

前菜 LES ENTRÉES

LA TOMATE EN GASPACHO

À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET VINAIGRE DE XERES

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

又は Ou

LE FRITO DE FOIE-GRAS

SERVI SUR UN VELOUTÉ DE MAÏS À HUILE DE CURRY

フォアグラ カダイフをまとわせ

とうもろこしのピュレを添えて

魚料理 LE POISSON

LE FILET DE SAINT-PIERRE

CUIT EN BEIGNET, COURGETTE SPAGHETTI ET LENTILLE AU BASILIC

的鯛 そうめんカボチャとレンズ豆を添えて

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