

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 DE JOUR

EN CARPACCIO AU PARFUM DE CITRON ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS

本日の鮮魚 カルパッチョ仕立てにし
檸檬のヴィネグレットで

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE BAR

POËLÉ SUR UNE ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE SAFRAN

長崎県産スズキ サフランソースに
大根のジュリエンをあしらって

又は Ou

LA VOLAILLE

RÔTIE AUX AROMATES, PURÉE TRUFFÉE ET SALADE D'HERBES

大山鶏 しっかりと真空調理し
トリュフ香るじゃが芋のピューレと共に

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

¥5,940

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 DE JOUR

EN CARPACCIO AU PARFUM DE CITRON ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS

本日の鮮魚 カルパッチョ仕立てにし
檸檬のヴィネグレットで

魚料理 LE POISSON

LE BAR

POËLÉ SUR UNE ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE SAFRAN

長崎県産スズキ サフランソースに
大根のジュリエンをあしらって

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
じゃが芋のピューレと共に

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