

# 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 CHOU-FLEUR

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX À L'HUILE DE CURRY ET CROUTONS DORÉS

温かいカリフラワーのヴルーテ  
カレーのアクセントで

又は Ou

##### LE SAUMON FUMÉ

EN FRIVOLITÉ, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

サーモンのフリヴォリテ  
わさびのクレームを添えて

\*\*\*\*\*

#### メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

##### L'ESPADON

EN VIENOISE AUX AROMATES, BEURRE BLANC RELEVÉ DE CITRON

メカジキ グラチネにし  
ブルブランのソースで

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 CHOU-FLEUR

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX À L'HUILE DE CURRY ET CROUTONS DORÉS

温かいカリフラワーのヴルーテ  
カレーのアクセントで

又は Ou

##### LE SAUMON FUMÉ

EN FRIVOLITÉ, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

サーモンのフリヴォリテ  
わさびのクレームを添えて

\*\*\*\*\*

#### 魚料理 LE POISSON

##### L'ESPADON

EN VIENOISE AUX AROMATES, BEURRE BLANC RELEVÉ DE CITRON

メカジキ グラチネにし  
ブルブランのソースで

\*\*\*\*\*

#### 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