

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

¥3,960

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

LA PÊCHE DU JOUR

RETOUR DU MARCHÉ EN MARINADE INSTANTANÉ À L'ANIS ET AUX AGRUMES

本日の鮮魚

カルパッチョ仕立てにし 柑橘のソースで

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

LA PÊCHE DU JOUR

RETOUR DU MARCHÉ EN MARINADE INSTANTANÉ À L'ANIS ET AUX AGRUMES

本日の鮮魚

カルパッチョ仕立てにし 柑橘のソースで

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