

# 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

##### L'OIGNON BLANC

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ET CROUTONS DORÉS

新玉ねぎのヴルーテ クルトンを浮かべて

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

##### LA DAURADE

À LA VAPEUR ET SERVI AVEC UN BOUILLON AUX FIEURS DE COLZA

真鯛 しつとりと仕上げ  
小柱のナージュソースで

又は Ou

##### LA VOLAILLE

RÔTI AVEC DES LÉGUMES DE SAISON AU JUS

大山鶏 ロティーにし  
サラダパストラルと共に

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

##### L'OIGNON BLANC

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ET CROUTONS DORÉS

新玉ねぎのヴルーテ クルトンを浮かべて

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

##### LA DAURADE

À LA VAPEUR ET SERVI AVEC UN BOUILLON AUX FIEURS DE COLZA

真鯛 しつとりと仕上げ  
小柱のナージュソースで

\*\*\*\*\*

#### メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

##### LA BAVETTE DE BŒUF

TRADITIONNELLE PURÉE

牛バベット 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