

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 INSTANTANÉE 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 SERVIÉ 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

RÔTIE 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 INSTANTANÉE 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 SERVIÉ 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

AVEC LA TRADITIONNELLE PURÉE

牛バベット 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