

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

¥4,180

前菜 LES ENTRÉES

LE MAÏS

EN FIN VELOUTÉ GLACÉ ET CROUSTILLE DORÉE À L'HUILE DE CURRY

冷製とうもろこしのヴルーテ
カレー風味のオイルと共に

又は Ou

LE PÂTÉ DE PORC

AUX PISTACHES ET LA SALADE VERTE

パテ ド カンパーニュ ピクルスを添えて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

L'ISAKI

POËLÉ AU JUS DE TAPENADE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON

イサキ ポワレにし
タップナードのジュに季節の野菜を添えて

又は Ou

LA VOLAILLE

RÔTIE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON AU JUS

大山鶏 しっかりと真空調理し
サラダを添えて

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

¥6,380

前菜 LES ENTRÉES

LE MAÏS

EN FIN VELOUTÉ GLACÉ ET CROUSTILLE DORÉE À L'HUILE DE CURRY

冷製とうもろこしのヴルーテ
カレー風味のオイルと共に

又は Ou

LE PÂTÉ DE PORC

AUX PISTACHES ET LA SALADE VERTE

パテ ド カンパーニュ ピクルスを添えて

魚料理 LE POISSON

L'ISAKI

POËLÉ AU JUS DE TAPENADE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON

イサキ ポワレにし
タップナードのジュに季節の野菜を添えて

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