

# 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

##### LA TOMATE EN GASPACHO

À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET VINAIGRE DE XÉRÈS

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

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

##### LA RENKODAI

POÊLÉ AU JUS DE TAPENADE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON

レンコ鯛 ポワレにし

タブ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

##### LA TOMATE EN GASPACHO

À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET VINAIGRE DE XÉRÈS

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

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

##### LA RENKODAI

POÊLÉ AU JUS DE TAPENADE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON

レンコ鯛 ポワレにし

タブ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