

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 CHÂTAIGNE

EN FIN VELOUTÉ ET JAMBON FAIT MAISON

栗のヴルーテ 自家製ベーコンと共に

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

LE SAINT-PIERRE

CUIT À LA VAPEUR, BOUILLON DE COQUILLAGE AVEC SALADE D'HERBES

的鯛のヴァプール

貝のスープとハーブのサラダと共に

又は Ou

LE PORC

RÔTI TRANCHE AVEC SALADE BETTERAVE AU JUS

三元豚のロティ ビーツを添えて

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 CHÂTAIGNE

EN FIN VELOUTÉ ET JAMBON FAIT MAISON

栗のヴルーテ 自家製ベーコンと共に

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

LE SAINT-PIERRE

CUIT À LA VAPEUR, BOUILLON DE COQUILLAGE AVEC SALADE D'HERBES

的鯛のヴァプール

貝のスープとハーブのサラダと共に

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE BŒUF

AVEC LA TRADITIONNELLE PURÉE

牛サガリ 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