

# 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