

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 CHOU-FLEUR

EN FIN VELOUTÉ ACCOMPAGNÉ DE CROÛTONS DORÉS

カリフラワーのヴルーテ 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 SAWARA

À LA PLANCHA ACCMPAGNÉ D'UNE SAUCE AUX AGRUMES

サワラのプランシャ焼き

オレンジのソースと春菊をアクセントに

又は Ou

LA VOLAILLE

RÔTI PRÉSENTÉ AVEC DES LEGUMES DE SAISON ÉTUVÉS

大山鶏のロティ

根セロリのピューレと季節野菜を添えて

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 CHOU-FLEUR

EN FIN VELOUTÉ ACCOMPAGNÉ DE CROÛTONS DORÉS

カリフラワーのヴルーテ 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 SAWARA

À LA PLANCHA ACCMPAGNÉ D'UNE SAUCE AUX AGRUMES

サワラのプランシャ焼き

オレンジのソースと春菊をアクセントに

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