

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 TOPINAMBOUR

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ACCOMPAGNÉ DE CROÛTONS DORÉS

菊芋のヴルーテ 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 DAURADE

POÊLÉ ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE AUX ANCHOIS

真鯛のプランシャ焼き

アンチョビのソースで

又は Ou

LA VOLAILLE

RÔTIE PRÉSENTÉE AVEC UN COULIS DE CAROTTE AU JUS

大山鶏のロティ

人参のクーリと香り高いジュと共に

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・グリユイエールチーズ]

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 TOPINAMBOUR

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ACCOMPAGNÉ DE CROÛTONS DORÉS

菊芋のヴルーテ 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 DAURADE

POÊLÉ ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE AUX ANCHOIS

真鯛のプランシャ焼き

アンチョビのソースで

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