

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 MAÏS

EN FIN SOUPE GLACÉ ET CROUSTILLE DORÉE À L'HUILE DE CURRY

トウモロコシの冷製スープ
カレーオイルをアクセントに

又は Ou

LE SAUMON

EN TARTARE GARNI DE LÉGUMES DE SAISON

サーモンタルタル 春野菜と共に

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE BAR

À LA PLANCHA ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE AUX TAPENADE

スズキ ポワレにシタプナードのジュに
季節の野菜を添えて

又は Ou

LE PORC

RÔTI AVEC DES LÉGUMES DE SAISON AU JUS

三元豚 ロティにし
サラダパストラルと共に

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 MAÏS

EN FIN SOUPE GLACÉ ET CROUSTILLE DORÉE À L'HUILE DE CURRY

トウモロコシの冷製スープ
カレーオイルをアクセントに

又は Ou

LE SAUMON

EN TARTARE GARNI DE LÉGUMES DE SAISON

サーモンタルタル 春野菜と共に

魚料理 LE POISSON

LE BAR

À LA PLANCHA ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE AUX TAPENADE

スズキ ポワレにシタプナードのジュに
季節の野菜を添えて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

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