

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

¥6,380

前菜 LES ENTRÉES

LA CHÂTAIGNE

EN FIN VELOUTÉ ET BACON SEC

栗のヴルーテ ベーコンと共に

又は Ou

LES CREVETTES

EN CONFIT AVEC FONDANT A L' AVOCAT

天使海老のコンフィ アボカドのフォンダン

魚料理 LE POISSON

L'ESPADON

EN CROUTE DE PERSIL ET PARMEZAN AU PUREE DE CHOU-FLEUR

メカジキのグラチネ

カリフラワーのピュレと共に

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 HOMARD

À LA PLANCHA EN RISOTTO ORGANIQUE AUX HERBES FRAÎCHES

オマール海老のリゾット アメリケーヌソースで

LE DESSERT

本日のデザート

LE CAFÉ OU THÉ

コーヒー 又は 紅茶

DÎNER B

¥4,180

前菜 LES ENTRÉES

LA CHÂTAIGNE

EN FIN VELOUTÉ ET BACON SEC

栗のヴルーテ ベーコンと共に

又は Ou

LES CREVETTES

EN CONFIT AVEC FONDANT A L' AVOCAT

天使海老のコンフィ アボカドのフォンダン

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

L'ESPADON

EN CROUTE DE PERSIL ET PARMEZAN AU PUREE DE CHOU-FLEUR

メカジキのグラチネ

カリフラワーのピュレと共に

又は Ou

LE PORC

RÔTI PRÉSENTÉE AVEC CANNELLONI FARCE AUX CHAMPIGNONS

三元豚のロティ

キノコを詰めたカネロニを添えて

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

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