

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

LE DAIKON

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

大根のヴルーテ クルトンを浮かべて

又は Ou

LES CREVETTES

EN CONFITS AVEC UN FONDANT D'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

LE RENKODAI

SAUTÉ DANS UN BOUILLON DE COQUILLAGE

AVEC UNE SALADE D'HERBES

レンコ鯛のプランチャ焼き

貝のスープと季節野菜を添えて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE BŒUF

ACCOMPAGNÉ DE LA FAMEUSE POMME PURÉE DE

JOËL ROBUCHON

牛サガリ じゃが芋のピューレと共に

又は Ou

LE HOMARD

À LA PLANCHA SUR UN RISOTTO AU SAUCE AMÉRICAINE

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

LE DAIKON

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

大根のヴルーテ クルトンを浮かべて

又は Ou

LES CREVETTES

EN CONFITS AVEC UN FONDANT D'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

LE RENKODAI

SAUTÉ DANS UN BOUILLON DE COQUILLAGE

AVEC UNE SALADE D'HERBES

レンコ鯛のプランチャ焼き

貝のスープと季節野菜を添えて

又は Ou

LA VOLAILE

RÔTIE PRÉSENTÉE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS

大山鶏のロティ 根セロリのピューレ

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