

# DÉJEUNER DE SAISON

## LE CAFÉ

de Joël Robuchon

ランチメニュー 11:30 - 14:30

UNE ENTRÉE AU CHOIX  
UN PLAT AU CHOIX  
UN DESSERT AU CHOIX  
CAFÉ OU THÉ

### Menu A

¥3,300

前菜

メインディッシュ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

UNE ENTRÉE AU CHOIX  
UN PLAT AU CHOIX  
CAFÉ OU THÉ

### Menu B

¥2,750

前菜

メインディッシュ

小菓子

コーヒー 又は 紅茶

UN PLAT AU CHOIX  
UN DESSERT AU CHOIX  
CAFÉ OU THÉ

### Menu C

(平日限定)

¥2,200

メインディッシュ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

\*全てのコースにパンが付きます

\*なお、Cコースのガレットご注文の場合は、ご希望のお客様のみパンをご用意します

\*食後のお飲み物は+¥220でカプチーノ・カフェオレ・ハーブティに変更できます

DEJEUNER DE SAISON

Merci de faire votre choix parmi les plats ci-dessous

右側のメニューより お好みのお料理をお選びください

## Les Boissons ランチドリンク

Coupe de Champagne < Andre Clouet Grande Reserve Brut >

シャンパン < アンドレ・クルエ グランド・レゼルヴ・ブリュット >

¥1,210

Vin blanc au verre / Vin rouge au verre / Bière

白ワイン / 赤ワイン / ビール 334ml

¥770

Cocktail au Champagne Andre Clouet Grande Reserve Brut

シャンパンカクテル

¥990

ティツィアーノ(シャンパン+ワイン用ブドウで作ったグレープジュース)

キールロワイアル(シャンパン+カシスリキュール)

ミモザ(シャンパン+オレンジジュース)

Jus d'Orange / Jus de Pamplemousse / Ginger Ale / Coca-Cola / Jus de Raisin Alain Milliat / Bière sans alcool

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ジンジャエール / コーラ

アランミリア グレープジュース / ノンアルコールビール

¥660

\* 価格は消費税を含む総額にて表示しております

# DÉJEUNER DE SAISON

## ENTRÉES 前菜

以下より一品お選びください

### L'OIGNON BLANC

EN FIN VELOUTÉ SOYEUX ET BACON

新玉ねぎのヴルーテ クルトンを浮かべて

### LE PÂTÉ DE PORC

AUX PISTACHES ET SALADE VERTE + ¥440

パテ ド カンパーニュ ピクルスを添えて + ¥440

### LA DAURADE

MARINADE INSTANTANÉ À L'ANIS ET AUX AGRUMES + ¥550

真鯛のカルパッチョ 卵黄のソースをまとわせて + ¥550

## PLATS PRINCIPAUX メインディッシュ

以下より一品お選びください

### LA VOLAILLE

RÔTIE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS

大山鶏のロティ 季節野菜を添えて

### LE BAR

CUIT À LA PLANCHA, PARFUM DE MENTHE AU PURÉE PETIT POIS

スズキのポワレ ミント香るグリーンピースのピューレと共に

### LA GALETTE COMPLÈTE

ŒUF-JAMBON-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 HOMARD

À LA PLANCHA SUR UN RISOTTO, SAUCE AMÉRICAINNE + ¥1,650

オマール海老のリゾット アメリケーヌソースで + ¥1,650

### LE BŒUF

ACCOMPAGNÉ DE LA FAMEUSE POMME PURÉE DE JOËL ROBUCHON + ¥1,320

牛サガリ ジャガ芋のピューレと共に + ¥1,320

## DESSERTS デザート

以下より一品お選びください

### LA VANILLE

EN CRÈME CARAMELISÉE À LA CASSONADE

バニラのクレームブリュレ

### LE AGRUMES

EN GELEE DE AGRUMÉ ET SA GLACE AU LAIT

土佐文旦のパフェ仕立て ミルクアイスを添えて

\*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事前に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