

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

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

又は Ou

LA DAURADE

MARINADE INSTANTANÉ À L'ANIS ET AUX AGRUMES

真鯛のカルパッチョ

卵黄のソースをまとわせて

魚料理 LE POISSON

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

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 ジャガ芋のピューレと共に

又は Ou

LE HOMARD

À LA PLANCHA SUR UN RISOTTO, 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

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

又は Ou

LA DAURADE

MARINADE INSTANTANÉ À L'ANIS ET AUX AGRUMES

真鯛のカルパッチョ

卵黄のソースをまとわせて

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

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

又は Ou

LA VOLAILLE

RÔTIE AVEC DES LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS

大山鶏のロティ 季節野菜を添えて

又は Ou

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 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