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

(平日限定)

Menu C

¥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

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 Réserve 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 de Champagne Andre Clouet Grande Réserve 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

LE MAÏS

en fin velouté glacé et croustille dorée à l'huile de curry

とうもろこしの冷製ヴルーテ カレーオイルをアクセントに

LE PÂTÉ DE PORC

aux pistaches et la salade verte +¥550

パテ ド カンパーニュ ピクルスを添えて +¥550

LA DAURADE

accompagné d'une sauce au jaune d'œuf délicatement parfumée aux agrumes + ¥660

真鯛をカルパッチョ仕立てにし 柑橘香る卵黄のソースと共に + ¥660

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, présentée avec une sauce romesco

大山鶏むね肉のロティ ロメスコソースをアクセントに

LE BAR

à la plancha accompagné d'une sauce beurre blanc au vinaigre de cidre

ヒラスズキ シードルビネガー香るブルブランソースを添えて

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 BŒUF

accompagné de la fameuse purée de pomme de terre de Joël Robuchon +¥1,650

牛サガリ じゃが芋のピューレと共に +¥1,650

LE HOMARD

à la plancha sur un risotto, sauce américaine +¥1,870

オマール海老のリゾット アメリケーヌソースで +¥1,870

Desserts デザート

以下より一品お選びください

LA VANILLE

en crème caramélisée à la cassonade

バニラのクレームブリュレ

LE YAOURT

et blanc manger avec glace aux fruits tropicaux

ヨーグルトのブランマンジェ トロピカルアイスと共に

LE MILLE-FEUILLE

croustillant de cheveux d'anges aux fruits de saison +¥770

ミルフィーユ バニラアイスを添えて +¥770

*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