

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 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

又は Ou

LA DAURADE

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

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

メインディッシュ Les plats principaux

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

LE BŒUF

accompagné de la fameuse purée de pomme de terre
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

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

又は Ou

LA DAURADE

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

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

メインディッシュ Les plats principaux

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

又は Ou

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

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