

# 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

¥2,200

(平日限定)

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 < André 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 >

¥1,400

Vin blanc au verre / Vin rouge au verre / Bière

白ワイン / 赤ワイン / ビール 334ml

¥800

Cocktail de Champagne André 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

¥700

\* 価格は消費税を含む総額にて表示しております

# Déjeuner de saison

## Les entrées 前菜

以下より一品お選びください

### L'OIGNON BLANC

en fin velouté soyeux et croûtons dorés

新玉ねぎのヴルーテ クルトンを浮かべて

### LE PÂTÉ DE PORC

aux pistaches, accompagné d'une salade verte+¥550

パテ ド カンパーニュ ピクルスを添えて +¥550

### LE TARTARE DE SAUMON

aux légumes de saison +¥660

サーモントルタル 春野菜と共に +¥660

## Les 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 des légumes de saison

大山鶏むね肉 季節野菜を添えて

### LE BAR

cuit sur la peau, coulis de fèves à l'huile de persil

スズキ じっくり焼きあげて 空豆のクーリと共に

### 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]

### LA SAINT JACQUES

sur un risotto au beurre aux algues +¥1,300

ホタテのリゾット 海藻バターをアクセントに+¥1,300

### LE BŒUF

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

牛サガリ ジャガ芋のピューレと共に +¥1,650

## Les desserts デザート

以下より一品お選びください

### LA VANILLE

en crème brûlée à la cassonade

バニラのクレームブリュレ

### L'AGRUME "TOSABUNTAN"

en blanc-manger, servi avec une glace au lait

土佐文旦 ヨーグルトのブランマンジェと共に

### LE MILLE-FEUILLE

croustillant de cheveux d'ange 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