

# 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 croûtons dorés

新玉ねぎのヴルーテ クルトンを浮かべて

又は Ou

##### LE TARTARE DE SAUMON

aux légumes de saison

サーモンタルタル 春野菜と共に

\*\*\*\*\*

#### メインディッシュ Les plats principaux

##### 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 SAINT JACQUES

sur un risotto au beurre aux algues

ホタテのリゾット 海藻バターをアクセントに

又は Ou

##### LE BCEUF

accompagné de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon

牛サガリ じゃが芋のピューレと共に

\*\*\*\*\*

##### 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 croûtons dorés

新玉ねぎのヴルーテ クルトンを浮かべて

又は Ou

##### LE TARTARE DE SAUMON

aux légumes de saison

サーモンタルタル 春野菜と共に

\*\*\*\*\*

#### メインディッシュ Les plats principaux

##### 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]

又は Ou

##### 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

又は Ou

##### LA VOLAILLE

rôtie présentée avec des légumes de saison

大山鶏むね肉 季節野菜を添えて

\*\*\*\*\*

##### 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