

# 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 son croustillant doré à l'huile de curry

トウモロコシの冷製スープ  
カレーオイルと共に

又は Ou

##### LE CALAMAR

confit, servi sur un taboulé de semoule, sauce à l'encre de seiche et légumes de saison

イカのコンフィ  
クスクスのタブレとイカ墨のソースと共に

\*\*\*\*\*

#### メインディッシュ Les plats principaux

##### LA DORADE

cuite à la plancha, sauce beurre blanc et condiment au jambon cru

真鯛 プールブランソースと  
生ハムを使ったコンディモンと共に

\*\*\*\*\*

##### 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

##### L'HOMARD

à la plancha servi 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 son croustillant doré à l'huile de curry

トウモロコシの冷製スープ  
カレーオイルと共に

又は Ou

##### LE CALAMAR

confit, servi sur un taboulé de semoule, sauce à l'encre de seiche et légumes de saison

イカのコンフィ  
クスクスのタブレとイカ墨のソースと共に

\*\*\*\*\*

#### 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

##### LA DORADE

cuite à la plancha, sauce beurre blanc et condiment au jambon cru

真鯛 プールブランソースと  
生ハムを使ったコンディモンと共に

又は Ou

##### LE PORC

rôti, légumes de saison et sa piperade

三元豚ロース ピペラードと季節野菜と共に

\*\*\*\*\*

##### 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