

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

LA TOMATE EN GASPACHO

à l'huile d'olive extra vierge et vinaigre de xérès

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

又は Ou

LES CREVETTES

confites sur son fondant à l'avocat

天使海老のコンフィ アボカドのフォンダン

メインディッシュ Les plats principaux

LE KORODAI

au jus de tapenade et légumes de saison

クロ鯛 季節の野菜をあしらった
タッパナードのジュで

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

LE 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

LA TOMATE EN GASPACHO

à l'huile d'olive extra vierge et vinaigre de xérès

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

又は Ou

LES CREVETTES

confites sur son fondant à l'avocat

天使海老のコンフィ アボカドのフォンダン

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 KORODAI

au jus de tapenade et légumes de saison

クロ鯛 季節の野菜をあしらった
タッパナードのジュで

又は Ou

LA VOLAILLE

rôtie, servie avec une polenta onctueuse

大山鶏むね肉
なめらかなポレンタとサラダと共に

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