

Menu déjeuner



MENU déjeuner ¥1000~

メニュー デジュネ

Pain + Entrée + Plat + Boisson

パン+ 前菜1品+メイン1品+コーヒー/紅茶(全3品)

Entrée

前菜 (7種類より)

Entrée du jour

本日の前菜

Gaspacho original
avec glace à la pistache

ガスパチョ

ピスタチオのアイス

Salade de légumes grillés et marinés au zestes de pamplemousse

グレープフルーツでマリネした野菜のグリル

*** Oeuf surprise !!!**

パリジャン特製玉子のサプライズ!!!

*** Pâté de foie de volaille**

鶏白レバーのパテ

**** Assiette de charcuterie**

フランス産シャルキュトリー盛り合わせ

**** Demi avocat farci à la crevette**

エビとアボカドのファルシー

Plat

メインディッシュ (7種類より)

Poisson

Poisson du jour

本日のお魚料理

**** Merou rôti**

sauce pistou de bouillabaisse

ハタのロティ

ブイヤベースのピストゥー

**** La poêlée de légumes et ses gambas**

大海老と季節野菜のポワレ

Viande

Viande du jour

本日のお肉料理

****** Navarin d'agneau**

春のナヴァランダニョー

仔羊のトマト煮込み

****** Steak frites, sauce calypso**

牛ランプ肉のステーキとフレンチフライ

“ステーキフリット” カクテルソース

***** Fricassée de pintade aux champignons**

ホロホロ鶏とキノコのフリカッセ

※Prix TTC / Un supplement de ¥ 200 sera ajouté pour chaque étoile *

表示価格は消費税込み、※の印がついているお料理は、※1つにつき別途 200円を加算させていただきます

MENU DU CHEF ¥2800

メニュー デュ シェフ

Salade de saumon mariné et agrumes

サーモンマリネと
シトラスフルーツのサラダ

Millefeuille de betterave et fromage frais

フレッシュチーズとビーツの
ミルフィーユ

Noix de saint Jacques poêlées en écume de vanille

ホタテのポワレ
バニラの香り

Bavette grillée, sauce chimichurri

牛バベットのグリエ
チミチュリソース

Dessert du moment et Boisson

本日のデザート
コーヒー/紅茶

Boissons

ランチドリンク

Bière, Sparkling, Vin Blanc, Vin Rouge

アサヒスーパードライ、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン

¥600

Dessert déjeuner

ランチデザート

Desserts au choix

デザートメニューよりお選びください

¥500~