

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

**Soupe vichyssoise, croutons
et huile de basilic**

ヴィシソワーズ
クルトンとバジルオイル

**Salade de légumes grillés
et marinés au zestes de yuzu**

柚子でマリネした 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 campagne**

パテ・ド・カンパーニュ

* **Sardine farcie à l'ail
et à la coriandre**

イワシのファルシー
ガーリックとコリアンダー

* **Saumon frais**

et mariné à la menthe

フレッシュサーモンのマリネ
ミント風味

Plat

メインディッシュ (7種類より)

Poisson お魚料理

Poisson du jour

本日のお魚料理

** **Espadon grillé
et zestes de citron vert**

メカジキのグリエ
ライムの香り

** **Filet de daurade poêlé et son risotto**

真鯛のポワレ リゾットと共に

Viande お肉料理

Viande du jour

本日のお肉料理

*** **Brochette de gigot d'agneau grillé
aux herbes**

仔羊もも肉のブロシエット
ハーブの香り

**** **Steak beurre maître d'hôtel et frites**

牛ランプ肉のステーキとフレンチフライ
メートルドテルバターで

*** **Magret de canard rôti,
sauce aux raisin secs et sa ratatouille**

マグレ鴨のロティ ラタトゥイユ添え
レーズンのソース

※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

**Soupe vichyssoise
croutons
et huile de basilic**
ヴィシソワーズ
クルトンとバジルオイル

**Terrine de campagne au
foie gras de canard**

豚肉と鴨フォアグラの
田舎風テリーヌ

**Poêlée de gambas
et noix de saint Jacques
en persillade**

大海老とホタテの
ペルシャード

**Bavette grillée,
sauce à l'ail noir
et gratin dauphinois**

牛バベットのグリエ
黒ニンニクのソース

**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~