

Menu Midi Weekend



MENU WEEKEND

ウィークエンドメニュー(全3品)

¥1800

Pain + Entrée + Plat + Boisson

パン + 前菜1品 + メイン1品 + 食後のお飲物

Entrée au choix

前菜より1品 (7種類より)

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 santé(fric, quinoa, dates, olive...)

サラダ・サンテ
(フリーカ、キヌア、デーツ、オリーブ)

Pâté de foie de volaille

鶏白レバーのムース

Trippes à la niçoise au citron confit

(+¥400)

ニース風トリッパ レモンのコンフィ

Oeuf surprise !!!

パリジャン特製玉子のサプライズ!!!

Assiette de charcuterie

(+¥400)

シャルキュトリー盛り合わせ

Verre de panna cotta de salade et noix de saint Jacques poêlées

(+¥400)

グリーンサラダのパンナコッタ仕立て
ホタテのポワレと共に

Plat au choix

メインディッシュより1品 (7種類より)

Poisson お魚料理

Brochette de poisson du jour

本日のブロシエット“お魚”

Filet de daurade rôti et risotto à l'oursin

(+¥600)

真鯛のロティ

ウニのリゾット添え

Poêlée de noix de saint Jacques en persillade

(+¥600)

ホタテのペルシャード

Viande お肉料理

Brochette de viande du jour

本日のブロシエット “お肉”

Confit de canard à la figue et noix

(+¥800)

鴨もも肉のコンフィ

イチジクとナッツの香り

Bavette grillé, beurre maître d'hôtel et frites

(+¥600)

牛バベットのグリエ メートルドテルバター

Poussin entier rôti au thym et à l'ail

(pour 2 personnes)

雛鳥のロティ タイムとガーリックの香り

(2名様より承ります)

Boisson

食後のお飲物

Café ou thé (chaud ou froid), espresso, cappuccino, café crème

コーヒー/紅茶
(ホットまたはアイス)

エスプレッソ

カプチーノ

カフェラテ

Taxes non incluses

(Sales Tax not included)

全ての商品は税抜価格表示になります。

MENU PLAISIR

メニュー プレジール(全6品)

¥3500

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

Tartiflette savoyarde

au fromage
de reblochon +
+ サヴォワ風タルティフレット
ルブロションチーズ

Itoyori poêlé,

sauce à la provençale
イトヨリ鯛のポワレ
+ プロヴァンス風ソース

Wine beef Bœuf de

yamanashi et gratin
dauphinois +
山梨県産ワインビーフと
グラタンダフィノワ

Dessert

du moment
et
Boisson
季節のデザート
コーヒー/紅茶

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~