

Menu déjeuner



Pain + Entrée + Plat + Boisson

パン + 前菜1品 + メイン1品 + コーヒー/紅茶

¥1000~

Entrée 前菜 (7種類より)

Plat メインディッシュ (7種類より)

Entrée du jour

本日の前菜

Gaspacho original et glace pistache

パリジャン特製ガスパチョ ピスタチオアイスと共に

Salade de légumes grillés

et marinés à l'orange et au romarin

オレンジ、ローズマリーでマリネした グリル野菜のサラダ

*** 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

*** Saumon gravelax**

フレッシュサーモンのマリネ

Poisson お魚料理

Poisson du jour

本日のお魚料理

***** Gambas rôties, poêlée de légumes et sauce balsamique**

大海老のロティ バルサミコソース

***** Daurade au four**

et capellini aux fruits de mer

真鯛のポワレ 魚介の冷製カッペリーニ

Viande お肉料理

Viande du jour

本日のお肉料理

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

仔羊と季節野菜のナヴァラン

***** Bavette grillée, échalotes confites et frites**

牛バベットのグリエ エシャロットコンフィとフレンチフライ

※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 BUREAU メニュー ビュロー (全4品)

¥2600

Accra de morue
アクラ・ド・モリュ

+

Salade niçoise
ニース風サラダ

(アンチョビ、いんげん、
トマト、卵、ツナ、パプリカ、
オリーブニソワーズ、
フルーツケッパー)

+

**Magret de canard poêlé,
sauce aux agrumes et
poêlée de légumes**

マグレ鴨のポワレ
柑橘フルーツソース
季節野菜のポワレ

+

**Tarte du jour et sa boule
de glace**

本日のタルト
アイスクリームを添えて

コーヒー/紅茶

MENU DU CHEF メニュー デュ シェフ (全5品)

¥3000

**Gaspacho
et la glace pistache**
パリジャン特製ガスパチョ
ピスタチオアイスと共に

**de noix de Saint-Jacques
à l'huile d'olive de carotte**

ホタテのカルパッチョ
人参のオイル仕立て

**Pavé d'espadon grillé
aux herbes de provence
et citron vert**

メカジキのグリエ
エルブ・ド・プロヴァンスの香り

**Cuisse de pintade rôtie,
sauce au fromage bleu
et ses PDT bio sautées
aux oignons**

ホロホロ鳥のロティ
ブルーチーズのソース

Crème brûlée
クレームブリュレ
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~