

Menu déjeuner



MENU déjeuner ¥1500~

メニュー デジュネ

Boisson fraîche + Pain + Entrée + Plat + café ou thé

ソフトドリンク+パン+ 前菜1品+メイン1品+コーヒー/紅茶(全3品)

Entrée au choix

前菜 (6種類より)

Gaspacho fait maison et sorbet raisin

パリジャン特製 ガスパチョ
ブドウのアイスクリームと共に

Tartare de saumon à la pomme, vinaigrette balsamique

サーモンとリンゴのタルタル
バルサミコヴィネグレット

Vol au vent d'escargots aux champignons

エスカルゴとキノコのパイ仕立て

Pâté de campagne fait maison aux fruits secs

自家製パテ・ド・カンパーニュ

Salade de légumes grillés et marinés au yuzu

柚子でマリネした Grill 野菜のサラダ

Entrée du jour

本日の前菜

※Prix TTC

表示価格は消費税込みとなります

Plat au choix

メインディッシュ (6種類より)

Poisson du jour

本日のお魚料理

Filet de bar rôti,

brunoise de légumes à l'olive noire(+400)

スズキのロティ

季節野菜のブルノワーズと黒オリーブ

Gambas sautées à l'ail et au persil, risotto de riz sauvage(+300)

大海老のソテー にんにくとパセリの香り

ワイルドライスのリゾット

Viande du jour

本日のお肉料理

Cuisse de pintade farcie aux amandes, sauce au miel(+400)

ホロホロ鳥のファルシー アーモンド風味

ハチミツのソース

Tartare de magret de canard,

bâtonnets de légumes à la vinaigrette(+500)

マグレ鴨のタルタル

スティック野菜のヴィネグレット

MENU DU CHEF ¥3300

メニュー デュ シェフ

Amuse Bouche

アミューズ

Noix de Saint Jacques poêlées

sur lit de choucroute,

sauce bisque

ホタテのポワレ

ビスクソース

Pâté de campagne au

foie gras de canard

自家製パテ・ド・カンパーニュ

フォアグラと共に

Filet de rouget rôti et sa poêlée de légumes, huile d'olive citronnée

ルージェのロティ

レモン風味のオリーブオイル

Bavette grillée, fettuccine à la genovese et sauce tartare

牛バベットのグリエ

フェットチーネ タルタルソース

Tarte et saveur glacée et boisson

自家製タルトとアイスクリーム

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

Dessert au choix

デザートメニューよりお選びください

¥600