

Menu déjeuner



MENU déjeuner ¥1500~ Boisson fraîche + Pain et beurre + Entrée + Plat + café ou thé

メニュー デジュネ

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)

Soupe vichysoise

パリジャン特製 ヴィシソワーズ

Carpaccio de saumon à l'huile d'argan

フレッシュサーモンのカルパッチョ
アルガンオイル

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 et ses variantes

自家製パテ・ド・カンパーニュ

Salade de légumes grillés

et marinés au yuzu

柚子でマリネしたグリル野菜のサラダ

Tarte à l'oignons, anchois et salade verte

玉ねぎのタルト

アンチョビとグリーンサラダ

※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

Gambas sautées sur fettucine à la bisque de homard

大海老のソテーとフィットチーネ
オマール海老のビスクソース(+400)

Pavé d'espadon grillé aux herbes et poêlée de légumes

メカジキのグリエ ハーブの香り
季節野菜のポワレと共に(+400)

Viande du jour

本日のお肉料理

Bavette rôtie, risotto d'épautre

牛バベットのロティ

スペルト小麦のリゾット(+500)

Osso bucco de veau braisé aux oignons et purée de pomme de terre

仔牛オーソヴォッコのブレゼ

クリーミーなジャガイモのピューレと共に(+600)

MENU DU CHEF ¥3300

メニュー デュ シェフ

Amuse Bouche

アミューズ

+

Soupe vichysoise

パリジャン特製
ヴィシソワーズ

+

Filet de rouget

au bord de la mer
ルージェのポワレ 海の香り

Daurade pochée au fenouil

真鯛のポシェ

香り高いフヌイト

+

Magret de canard rôti, purée de polenta aux saveures de la figue

マグレ鴨のロティ

ポレンタのピューレ イチジクの香り

+

+

Crème brûlée

自家製クレーム

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