

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)

Gaspacho du parisien, glace à la pistache

パリジャン特製ガスパチョ
ピスタチオのアイスを浮かべて

Céleri rémoulade à l'abricot

アプリコットとセロリのレムラード

Quiche à l'escargot et sa julienne de légumes

エスカルゴのキッシュ

Pâté de campagne aux fruits secs, jambon de bayonne et leurs 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

Saumon de norvège et pétoncles en gelée au basilic

ノルウェーサーモンとベビーホタテ
バジルのジュレ

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 au persil et à l'ail, spaghetti à l'encre de seiche et œufs de saumon

大海老のソテー ガーリックとパセリの香り
イカスミスパゲティ添え(+500)

Tuile pochée au céleri et son velouté d'edamame

甘鯛とセロリのポシェ
枝豆のヴルーテ(+300)

Viande du jour

本日のお肉料理

Magret de canard rôti, ananas aux épices et sauce au foie gras

マグレ鴨のロティ エピス風味のパイナップル
フォアグラのソース(+500)

Epaule de veau à la normande

仔牛肩肉のノルマンディー風(+600)

※Prix TTC

表示価格は消費税込みとなります

MENU DU CHEF ¥2800

メニュー デュ シェフ

Amuse Bouche: gaspacho

アミューズ: ガスパッチョ

Salade niçoise et son quinoa

ニース風サラダ
キヌアを添えて

+ Risotto d'épautre façon bouillabaisse

スペルト小麦のリゾット
ブイヤベース風

+ Joue de bœuf braisée au vin rouge et sa purée de pomme de terre

牛ほほ肉の赤ワイン煮
クリーミーなジャガイモのピューレと共に

+ 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

Dessert au choix

デザートメニューよりお選びください

¥600