

本日のランチタイムの料理

料理は食材の状況により 急遽変更になる場合がございます ご了承ください

Entrées 前菜

Salade de crudité vari es

彩り野菜の盛り合わせサラダ

赤パプリカ・黄色パプリカ・キャベツ・赤キャベツ・にんじんなど10種類以上を盛り合わせたサラダです

Paté de campagne aux foie gras

フォワグラ入り 田舎風パテのテリーヌ サラダ添え

とり肉・豚肉・ハーブ・スパイスを使ったパテのテリーヌに フォワグラも加えて味わい深くしました

Filet de herang marin à es en salade

ニシンのマリネ サラダ仕立て

オレイン酸、DHA/EPAたっぷりオランダ王室御用達のニシンを使った早春を感じるひと皿です

Soupe スープ

Potage du jour

本日の季節野菜のクリームポタージュ

季節のお野菜をつかったクリームポタージュです

Poissons 魚料理

Bouillabaisse de Saint-Pierre et de petite palourde

真鱈とアサリのブイヤベース仕立て

魚介の出汁たっぷりのスープをサフランで香りづけた奥深い味わいのスープ仕立てのひと皿です

Viandes 肉料理

Confit de cuisse de canard

鴨のもも肉のコンフィ

ムチュムチのもも肉を ハーブとスパイスでマリネ、脂で炊いて こんがり焼き上げました

Canard rôti sauce au vin rouge

鴨の胸肉のロースト 赤ワインソース

こんがり焼き上げた鴨の胸肉をスライス ボルドーワインを使ったソースで

Côte de porc fumé à la minute

フランス産 BBCポークの瞬間くんせい

オメガ3を多く含む豚ロースをハーブでマリネしてほんのちょっと燻製をしてからローストしました

Desserts デザート

Fondant chocolat avec sorbet aux fraises

温かいチョコレートケーキ いちごのソルベ添え

濃厚なチョコレートをふんだんに使ったア温かいケーキです いちごのシャーベットと

Crème Br l e au thé avec chocolat praliné

紅茶の香りのクレーム・ブリュレ プラリネチョコレートのアイスクリーム添え

紅茶とバニラの香りたっぷりのカスタードクリームの表面をパリパリのキャラメル状に焼き上げます

Mille-feuilles avec sorbet au lait salé

ミルフィーユ 塩ミルクのソルベ添え

クラシックなミルフィーユに懐かしい味わいのシャーベットを添えました

Menu Déjeuner

ランチタイムのコースメニュー

Choisissez à partir de la carte pour déjeuner

コースの料理は それぞれ本日のランチタイムの料理からお選びください

Menu A

2700yen

Soupe ou Entrée * Poisson ou Viande * Dessert * Café, Thé, Tisane etc.

スープ または 前菜 * 魚 または 肉料理 * デザート * コーヒー・紅茶・ハーブティー・etc.

Menu B

3240yen

Entrée * Soupe * Poisson ou Viande * Dessert * Café, Thé, Tisane etc.

前菜 * スープ * 魚 または 肉料理 * デザート * コーヒー・紅茶・ハーブティー・etc.

Menu C

4860yen

Entrée * Soupe * Poisson * Viande * Dessert * Café, Thé, Tisane etc.

前菜 * スープ * 魚料理 * 肉料理 * デザート * コーヒー・紅茶・ハーブティー・etc.

ディナータイムのご案内

ディナータイムはアラカルトとアラカルトからお好きな料理を選んでいただく
プリフィックススタイルのコースをご用意いたしております。

Menu A 3996yen Menu B 5184yen Menu C 6480yen

18:00 ~ 23:00