

Déjeuner

ヘルシーランチ

¥2,100

Terrine de tomate colorée et mozzarella, sauce de paprika

カラフルトマトとモッツァレラのテリーヌ
鮮やかなパプリカのソース

Confit de poulet, fromage et kadaif, a ratatouille et tapnard

しっとりとした若鶏のコンフィ
チーズとカダイフ
ラタトウイユとタップナードで

メインを国産牛フィレに変更	70g	+ ¥1,200
”	100g	+ ¥1,800
”	150g	+ ¥2,300
”	200g	+ ¥2,800
A-5ランク黒毛和牛に変更	70g	+ ¥4,000

Pâtissier Original Desserts

パティシエ特製デザート

Baguette or Riz

パン 又は ライス

Café

コーヒー

※ プラス¥500でポタージュをお付けできます。

※苦手な食材・アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。

又、メニュー内容等、ご不明な点は係の者へお尋ねください。

当日の仕入れ状況により、メニューと異なる場合がございます。ご了承下さいませ。

上記価格には、税金・サービス料が含まれております。

Déjeuner

シェフおすすめランチ

¥2,800

Terrine de tomate colorée et mozzarella, sauce de paprika

カラフルトマトとモッツァレラのテリーヌ

鮮やかなパプリカのソース

Potage du jour (Chaud)

本日のクリームスープ

<ランチメイン料理> 2種より一品お選びください

Français brittany BBC pork roast, salsa de tomates épicées de perse

肉料理

フランスブルターニュ産BBCポークのロースト

ペルシヤード

スパイシーなトマトのサルサ サラダ添え

Grillé de daurade, légumes d'été et génois

魚料理

金目鯛のグリル

夏野菜とジェノベーゼ

メインを国産牛フィレに変更	70g	+ ¥1,000
”	100g	+ ¥1,500
”	150g	+ ¥2,000
”	200g	+ ¥2,500
A-5ランク黒毛和牛に変更	70g	+ ¥4,000

Pâtissier Original Desserts

パティシエ特製デザート

Baguette or Riz

パン 又は ライス

Café

コーヒー

上記価格には、税金・サービス料が含まれております。

※苦手な食材・アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。

又、メニュー内容等、ご不明な点は係の者へお尋ねください。

Déjeuner

国産牛フィレ肉の フルコースランチ ¥3,400

Terrine de tomate colorée et mozzarella, sauce de paprika

カラフルトマトとモッツァレラのテリーヌ
鮮やかなパプリカのソース

Potage du jour (Chaud)

本日のクリームスープ

Filet de bœuf grillé, ju oignon

白身魚とトマトの煮込み
カニのムースのグラチネ

Filet de bœuf grillé, sauce rafraîchissante

やわらかい国産牛フィレ肉のグリエ
オニオンのジュ

メインを国産牛フィレに変更	100g	+ ¥1,500
”	150g	+ ¥2,000
”	200g	+ ¥2,500
A-5ランク黒毛和牛に変更	70g	+ ¥4,000

Pâtissier Original Desserts

パティシエ特製デザート

Baguette or Riz

パン 又は ライス

Café

コーヒー

上記価格には、税金・サービス料が含まれております。

※苦手な食材・アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。
又、メニュー内容等、ご不明な点は係の者へお尋ねください。
当日の仕入れ状況により、メニューと異なる場合がございます。ご了承下さいませ。

Dinner

Menu A ¥5,600

Terrine de tomate colorée et mozzarella, sauce de paprika

カラフルトマトとモッツアレラのテリーヌ
鮮やかなパプリカのソース

Potage du jour(Chaud)

本日のクリームスープを魔法のフィルムで

Grillé de daurade, légumes d'été et génois

金目鯛のグリル
夏野菜とジェノベーゼ

Granité

グラニテ

Rôti de porc "Ibérico" salsa de tomates épicées de perse

スペイン産イベリコ豚ベジータのロースト ペルシヤード
スパイシーなトマトのサルサ サラダ添え

メインを国産牛フィレに変更	70g	+ ¥1,200
A-5ランク黒毛和牛に変更	50g	+ ¥2,300

Original Desserts

パティシエ特製 初夏のデザート

Baguette

パン

Café

コーヒー

※苦手な食材・アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。

又、メニュー内容等、ご不明な点は係の者へお尋ねください。

当日の仕入れ状況により、メニューと異なる場合がございます。ご了承下さいませ。

上記価格には、税金・サービス料が含まれております。

Dinner

Menu B ¥7,700

Saumon fumé et crevettes sucrées, calamar tartre, sauce au yogourt et tapnard
スモークサーモンと甘エビ イカのタルタル
ヨーグルトソースとタップナード

Sauté de foie-gras, parfum de champagne duxel et de fromage, sauce Madère
フォアグラのソテー シャンピニオンデュクセルとチーズの香り
マディラ酒のソース

Consommé de crustacés, film magique
甲殻類のコンソメ
魔法のフィルムで

Grillé de bar mite, confit de tomate sauce rabgotte
スズキのグリエ ハーブの香り
トマトのコンフィとラビゴットソース

Granité
グラニテ

<メイン料理> 2種より一品お選びください

Filet de bœuf domestique doux asperges vertes frit à l'oignon ju
やわらかい国産牛フィレ肉
グリーンアスパラガスのフリット オニオンのジュ

Frit de homard, légumes d'été et génois
オマール海老のフリット
夏野菜とジェノベーゼ

Original Desserts
パティシエ特製 初夏のデザート

Baguette
パン

Café
コーヒー
ミネラルウォーター

A-5ランク黒毛和牛に変更 70g + ¥2,300

※苦手な食材・アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。
又、メニュー内容等、ご不明な点は係の者へお尋ねください。
当日の仕入れ状況により、メニューと異なる場合がございます。ご了承下さいませ。

上記価格には、税金・サービス料が含まれております。

Dinner

Menu C ¥9,700

Français caille et gratine d'asperges blanches, salad, parfum de truffe d'été de vinaigrette à l'huile de noix
フランス産うずらとホワイトアスパラのグラチネ
サラダ仕立て クルミオイルのピネグレット サマートリュフの香り

Frit doux de mousse de trou et de crabe, sauce au vin blanc aromatisée aux herbes
やわらかい穴子と蟹のムースのフリット
香草風味の白ワインソース

Consommé de crustacés, film magique
甲殻類のコンソメ
魔法のフィルムで

Grillé de grondeur, sauce ratatouille et burgignon
平目のグリエ
ラタトゥイユとブルギニヨンソース

Granité
グラニテ

<メイン料理> 2種より一品お選びください

Cœur de filet de bœuf grillé
最高級A-5ランク 黒毛和牛フィレ肉を少々

Frit de homard, légumes d'été et génois
オマール海老のフリット
夏野菜とジェノベーゼ

Original Desserts
パティシエ特製 初夏のデザート

Baguette
パン

Café
コーヒー
ミネラルデイズ

A-5ランク黒毛和牛に変更 70g + ¥2,300

※苦手な食材・アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。
又、メニュー内容等、ご不明な点は係の者へお尋ねください。
当日の仕入れ状況により、メニューと異なる場合がございます。ご了承下さいませ。

上記価格には、税金・サービス料が含まれております。

Dinner

Menu Dégustation ¥16,300

Serkle de fruits de mer et beaucoup de caviar
シーフードのセルクルとたっぷりのキャビア

Français caille et gratine d'asperges blanches, salad, parfum de truffe d'été de vinaigrette à l'huile de noix
フランス産うずらとホワイトアスパラのグラチネ
サラダ仕立て クルミオイルのピネグレット サマートリュフの香り

Consommé de crustacés, ormeau, crabe, film magique
甲殻類のコンソメ
鮑・蟹・あさりと共に
魔法のフィルムで

Grillée de homard, légumes d'été et génois
オマール海老のグリエ
夏野菜とジェノベーゼ

Granité
グラニテ

Cœur de filet de bœuf grillé, asperges vertes frit à l'oignon ju
最高級A-5ランク黒毛和牛フィレ肉
グリーンアスパラガスのフリット オニオンのジュ

Original Desserts
パティシエ特製 初夏のデザート

Baguette
パン

Café or Thé
コーヒー
ミニマルディーズ

※苦手な食材・アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。
又、メニュー内容等、ご不明な点は係の者へお尋ねください。
当日の仕入れ状況により、メニューと異なる場合がございます。ご了承下さいませ。

上記価格には、税金・サービス料が含まれております。