

# MENU DÎNER・ディナーメニュー

LA FORMULE DÎNER 本日のディナー

¥4500

選べるディナーセットメニュー

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 CAFÉ

前菜から1品 + 主菜から1品 + 1デザート、コーヒー

¥5700

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 CAFÉ

前菜から2品 + 主菜から1品 + 1デザート、コーヒー

¥6800

1 ENTRÉE + 2 PLATS + 1 DESSERT + 1 CAFÉ

前菜から1品 + 主菜から2品 + 1デザート、コーヒー

¥8000

## ENTRÉES・前菜

A LA CARTE  
(ア・ラ・カルト料金)

Gratinée à L'OIGNON

オニオングラタンスープ

¥1600

Rillettes de TRUITE SAUMONÉE, baguette de campagne toastée

ニジマスのリエット バゲット・ド・カンパーニュのトースト添え

¥1600

BOUDIN NOIR, poêlé, pomme sauvage en salade et compote

ブーダンノワール リンゴのコンポートを添えて

¥1600

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, beurre d'herbes et croûtons dorés

ブルゴーニュ産エスカルゴ ハーブバター クルトン

(12p / supplément menu. 追加料金 + ¥900)

6p ¥1600 12p ¥2500

Notre FOIE GRAS de canard confit, condiment aux fruits de saison

フォワグラのコンフィ 季節のフルーツのコンディモンを添えて

¥2500

(supplément menu. 追加料金 + ¥900)

COOKPOT DE LÉGUMES de nos maraîchers

近郊で採れた季節野菜のクックポット

¥1600



Taxes de 5% comprises. 10% de service seront ajoutés sur le montant de votre addition  
表記料金には、税金が含まれております。サービス料10%を別途加算させていただきます。

## PLATS・主菜

A LA CARTE  
(ア・ラ・カルト料金)

### POISSONS & CRUSTACÉ・魚介料理

SOLE D'OSAKA à la grenobloise 大阪産赤舌平目のグルノブロワーズ	¥2700
RASCASSE farcie puis braisée au fumet de bouillabaisse カサゴのファルシ ブイヤベース仕立て	¥2700
NOIX DE SAINT-JACQUES à la plancha, sommités de chou-fleur croquantes et jus d'une daube 半生に焼き上げた北海道産帆立貝柱 カリフラワーとソースドーブ	¥2700

### VOLAILLE & VIANDES・お肉料理

TÊTE DE COCHON ravigote 伝統的なテット・ド・コシヨン ラヴィゴットソース	¥2700
COQ AU VIN “コック オー ヴァン” 百日鶏の赤ワイン煮	¥2700
ENTRECOTE de BOEUF au sautoir, grosses frites à la poêle, sauce béarnaise 兵庫県産牛ロースのロティ ジャガイモのフリットとソースベアルネーズ (supplément menu. 追加料金 + ¥1400)	¥4100

### FROMAGES・チーズ

Sélection de 3 FROMAGES du JAPON affinés 日本産チーズのセレクション	¥1500
---	-------

### DESSERTS・デザート

MILLEFEUILLE traditionnel ミルフィーユ・トラディショナル	¥1200
BABA A L'ARMAGNAC, Chantilly peu fouettée ババ・ア・ラルマニャック アルマニャック漬けのスポンジケーキ 軽い生クリーム	¥1300
VACHERIN CASSIS/MARRON ヴァシュラン カシスとマロンのアイスクリーム メレンゲとカシスのジュ	¥1300
TARTE TATIN タルト・タタン 濃厚なクレームエペスト	¥1300
FORÊT NOIRE, sauce griotte フォレノワール チェリーとムースショコラ グリオットソース	¥1300
SOUPE DE FRAISES, sorbet au fromage blanc. イチゴのスープとフロマージュブランのソルベ (supplément menu. 追加料金 + ¥300)	¥1600