



*Amuse bouche*  
アミューズ

《オードブル》

*Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière et Coquille Saint-Jacques*  
様々な食感に仕上げた野菜 菜園風仕立て 帆立貝を添えて

*Galantine de poulet et foie gras de canard*  
香鶏とフォワグラのガランティース

*Asperges blanches françaises et jambon crus à l'œuf poché*  
ホワイトアスパラガスと生ハム 半熟卵添え レモンバターソース

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

※ホワイトアスパラガスと生ハム 半熟卵添え レモンバターソース 追加料金 +¥2,200(税込)  
上記の料理をお選びの場合、追加料金を頂くことをご了承くださいませ。

《スープ》

*Soupe au pistou à la niçoise*  
プロヴァンス風野菜のスープ バジルの香り

《メインディッシュ》

*Poisson à chair blanche meunière, grenobloise à la niçoise*  
白身魚のムニエル グルノーブル風

*Épaule de cochon confite au purée de pommes de terre*  
豚肩ロース肉のコンフィ ジャガイモのピューレ添え

*Côtelette d'agneu à l'huile de romarin et haricots blanc*  
骨付き仔羊のロースト ローズマリーの香り 白いんげん豆添え

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*  
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

※骨付き仔羊のロースト ローズマリーの香り 白いんげん豆添え 追加料金 +¥220(税込)  
※牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え 追加料金 +¥1,870(税込)  
上記の料理をお選びの場合、追加料金を頂くことをご了承くださいませ。

《デザート》

*Fleurs de cerisier au nouger*  
サクラのヌガー

*Gâteau au "matcha" avec Fabriqué  
par Patissier boisson au matcha*  
抹茶のケーキ パティシエが作る抹茶添え

《上記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

*Café*  
コーヒー