

《2026年6月1日～7月31日》

—ブルゴーニュの食卓ランチ—

Amuse bouche

アミューズ

《オードブル》

Jambon persillé à ma façon

ジャンボンペルシエ “ル・ノルマンディ”スタイル

又は

Salade de fruits mer avec œuf dur à la dijonnaise

魚介のサラダ仕立て デイジョン風エッグ添え

《スープ》

Gaspacho aux crème de moutard dijon

トマトのガスパチョ デイジョンマスタードクリーム

《メインディッシュ》

下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい

Poisson à chair blanche poele, sauce au beurre bourguignon

本日の鮮魚のポワレ ブルギニョンバターソース

Coq au vin avec suprêmes de volaille

鶏腿肉の赤ワイン煮込み コック・オー・ヴァンと胸肉のロースト

Échine de porc confite rôtie, sauce charcuterie

豚肩ロースのロティ シャルキュトリーソース+¥2,200

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment

牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え +¥3,800

《デザート》

Pain d'épices accompagné de crème au fromage

オレンジパンデピス チーズのクリーム添えて

Café

コーヒー

メインチョイスコース ¥9,000

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。