



—フランス郷土料理フェア—

《オードブル》

《下記の中より好きな物を一つお選び下さい》

*Salade lyonnaise*  
サラダ・リヨネーズ

*Presskopf de fruits de mer et salade, vinaigrette aux herbes*  
海の幸と野菜のプレスコップ ハーブヴィネグレット

*Foie gras de canard confit dans sa graisse en barigoule froide*  
フォワグラのコンフィ 野菜の冷製バリグール

+ ¥2,420

《スープ》

*Vichyssoise glacée à ma façon*  
ヴィシソワーズとコンソメジュレ “パリ・ソワール”

《メインディッシュ》

*La marée du jour à notre façon (selon arrivage)*  
お薦めの魚料理 シェフスタイル

*Confit de canard maison, pommes sarladaises*  
鴨のコンフィ サララ風ジャガイモソテー添え

*Bœuf bourguignon*  
ブッフ・ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮込み)

+ ¥1,815

*Côtelette d'agneau poêlée à l'huile de basilic et tapenade*  
仔羊のロースト バジルソースとタプナード

+ ¥1,936

*Filet de bœuf beurrés composés*  
牛フィレポワレ ブールコンポゼ

+ ¥2,420

*Entrecôte grillées sa garniture "LE MIDI"*  
国産牛サーロインのグリエ ミディ風

+ ¥5,566

《デザート》

《下記の中より好きな物を一つお選び下さい》

*Vacherin de myrtille*  
ブルーベリーのバシュラン

*Saint-marc*  
サンマルク

*Café*  
コーヒー

- \* 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。