

DÎNER DE SAISON

LE CAFÉ

de Joël Robuchon

ディナーメニュー 17:00 - 18:30

*コースにはパンが付きます

DÎNER A

¥6,380

前菜 LES ENTRÉES

LE MAÏS

en fin soupe glacé et croustille dorée à l'huile de curry

トウモロコシの冷製スープ
カレーオイルと共に

又は Ou

LA DAURADE

marinade instantané à l'anis et aux agrumes

真鯛をカルパッチョ仕立てにし
柑橘香る卵黄のソースと共に

魚料理 LE POISSON

L'ISAKI

cuit à la plancha aux agrume
dans sauce beurre blanc avec légume

イサキ ブールブランソースと共に

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

LE BŒUF

accompagné de la fameuse pomme purée de joël robuchon

牛サガリ じゃが芋のピューレと共に
又は Ou

LE HOMARD

à la plancha sur un risotto, sauce américaine

オマール海老のリゾット アメリケーヌソースで

LE DESSERT

本日のデザート

LE CAFÉ OU THÉ

コーヒー 又は 紅茶

DÎNER B

¥4,180

前菜 LES ENTRÉES

LE MAÏS

en fin soupe glacé et croustille dorée à l'huile de curry

トウモロコシの冷製スープ
カレーオイルと共に

又は Ou

LA DAURADE

marinade instantané à l'anis et aux agrumes

真鯛をカルパッチョ仕立てにし
柑橘香る卵黄のソースと共に

メインディッシュ LES PLATS PRINCIPAUX

L'ISAKI

cuit à la plancha aux agrume
dans sauce beurre blanc avec légume

イサキ ブールブランソースと共に

又は Ou

LE PORC

rôti présentée avec sauce romesco

三元豚ロース 季節野菜を添えて

又は Ou

LA GALETTE COMPLÈTE

œuf-jambon-gruyère

ガレット コンプレット

[卵・ロースハム・グリュイエールチーズ]

LE DESSERT

本日のデザート

LE CAFÉ OU THÉ

コーヒー 又は 紅茶

メニュー内容は日により異なります
食物アレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお尋ねください

* 価格は消費税を含む総額にて表示しております