

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

LA TOMATE EN GASPACHO

à l'huile d'olive extra vierge et vinaigre de xeres

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

又は Ou

LA KAMPACHI

marinade instantané avec gingembre au comdiment

カンパチのカルパッチョ

生姜のコンディモンと共に

魚料理 Le poisson

LA FUEFUKIDAI

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

笛吹鯛 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 ジャガ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

LA TOMATE EN GASPACHO

à l'huile d'olive extra vierge et vinaigre de xeres

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

又は Ou

LA KAMPACHI

marinade instantané avec gingembre au comdiment

カンパチのカルパッチョ

生姜のコンディモンと共に

メインディッシュ Les plats principaux

LA FUEFUKIDAI

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

笛吹鯛 ブールブランソースと共に

又は Ou

LA VOLAILLE

rôti présentée avec des légumes de saison étuvées

大山鶏むね肉 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