

MENU DE SAISON

季節のコース

<AMUSE BOUCHE>

AMUSE BOUCHE DU JOUR
本日のアミューズ・ブーシュ

<ENTREE>

MOUSSE AUX COQUILLES ET SAUMON FUMÉ
帆立のムースとスモークサーモンの冷製

<ENTREE>

MOULES A LA MARINIÈRE
OU
CRABE "ZUWAIGANI" AU GRATIN (+660)
ムール貝のマリニエール
又は ズワイガニのグラタン (+660)

<POISSON>

FILET DE DORADE JAPONAISE POELÉ SAUCE DU JOUR
OU
BOUILLABAISS DEMI-PORTION (+880)
真鯛のポワレ 本日のソースで
又は 南フランス名物のブイヤベース仕立て (+880)

<VIANDES>

"SPECIALITE" POULET ROTI
当店のスペシャリテ ロティサリーチキン

<DESSERTS>

DESSERTS DE JOUR
本日のデザート

<CAFE>

CAFÉ OU CAFÉ ALLONGÉ OU THÉ OU TISANE (+220)
コーヒー OU 紅茶 OU エスプレッソ OU ハーブティー (+220)

6,600

CE MENU EST CONSEILLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
コース料理は、テーブル全員でご注文をお願い致します。

ENTRÉES FROIDES
冷前菜

MOUSSE AUX COQUILLES ET SAUMON FUMÉ-----1500
帆立のムースとスモークサーモンの冷製

CHOU FRISÉ ET FROMAGE RICOTTA, NOIX A LA FLEUR EN SALADE-1600
ケールとフロマージュとクルミのフラワーサラダ

JAMBON ET "AMANATSU" ORANGE EN SALADE-----1300
生ハムと甘夏のサラダ仕立て

OLIVES ET TOMATES SÉCHÉES A LA MAISON-----680
オリーブと自家製ドライトマトのマリネ

ENTRÉES CHAUD
温前菜

HUITRES AU GRATIN-----1400
牡蠣と香草バターのグラタン

CRABE "ZUWAIGANI" AU GRATIN-----1400
ズワイガニのグラタン

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE-----900
オニオングラタンスープ

AUTRES
その他

BAGUETTE CLASSIQUE-----200
クラシックバケット (1カット)

BEURRE DOUX (LESCURE 15G)-----330
フランス産AOP認証レスキュールの無塩発酵バター

EV OLIVE OIL-----220
エクストラバージンオリーブオイル

SPECIALITE POULET ROTI

当店名物のロティサリーチキンは
柔らかな肉質の国産の雛鳥に限定して入荷しております。
ローズマリーやタイムなどの複数のハーブをブレンドし、
独自の工程でマリネしました。
専用のマシンで丸ごと焼き上げる事で余分な油と水分が落ち、
肉本来の旨味が残り、柔らかくジューシーに仕上げる事ができました。

POULET ROTI FULL SIZE-----3980
フルサイズ (3~4名様,900G~1000G)

POULET ROTI 1/2 SIZE-----2400
ハーフサイズ (1~2名様,450G~500G)

VIANDES 肉料理

COTE DE PORC "KAMUI" GRILLÉ-----2500
北海道産神威豚のグリエ

COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES-----3800
仔羊骨付き背肉のグリエ (2本)

POISSONS 魚料理

BOUILLABAISSÉ-----4500
南フランス名物のブイヤベース

FILET DE DORADE JAPONAISE POELÉ SAUCE DU JOUR-----1900
真鯛のポワレ 本日のソースで

PATES パスタ、リゾット

FROMAGE RISOTTO AUX ANETH ET CITRON -----1300
レモンとディルのフロマージュリゾット

PâTES AUX CALMARS LUCIOLES à LA SAUCE TOMATE -----1800
旬のホタルイカのトマトソースパスタ

SERVICE NON COM PRISES 10% JUSQU'À 20H30 AU DINER.
10%のサービス料別。食事のラストオーダーは20：30となります。



DESSERTS

デザート

NOUGAT GLACE-----650
ヌガーグラッセ

GATEAU CHOCOLAT-----800
濃厚なガトーショコラとベリー

GATEAU FROMAGE-----800

((数量限定))フロマージュケーキとペコリーノロマーノ

GLACE A LA VANILLA ET SORBET-----750
バニラアイスクリームとシャーベット