



LUNCH

◆◆◆ Prix fixe Course プリフィックスコース ◆◆◆

Appetizer+Main+Dessert+Cafe	前菜+メイン+デザート+カフェ	¥3,500
2 Appetizers+Main+Dessert+Cafe	前菜2品+メイン+デザート+カフェ	¥4,500
Appetizer+2 Mains+Dessert+Cafe	前菜+メイン2品+デザート+カフェ	¥5,500

前菜・メイン・デザートは下記6種からお選びください。

◆◆◆ Appetizer ・前菜 ◆◆◆

サラダゲルマン 野菜のエスカベッシュ パテ・ベーコン・ベアルネーズ・ナッツ・きのこ
Salad with Marinated Vegetables

季節野菜のテリーヌ ソースサフラン
Seasonal vegetables Terrine

甘エビのタルタル ブイヤベースのコンソメゼリー
Tartar sauce of sweet shrimp with tomato and Consomme soup

キノコのポタージュ キノコとベーコンのフラン
Mushroom Soup Mushroom Pudding with bacon

鴨肉のコンフィとインカのめざめ テリーヌ仕立て ソースバルサミコ
Duck meat Confit and Potatoes with Balsamico Sauce

タスマニアサーモンのコンフィ オリーブとりんごのタペナード(+¥500)
Salmon Confit with Olive and Apple tapenade

◆◆◆ Main ・メイン ◆◆◆

鶏もも肉のソテー モリユ茸のクリーム煮
Sauteed Chicken with Creamy Mushroom Sauce

スズキのポワレ ジャがいもとアンチョビ
Poiret of Sea Bass with Potato and Anchovies Sauce

国産豚肉の白ビール煮込み
Beer stew of pork

真鯛のヴァプール ソースマリニエール
Vapeur of Seabream with Clovisse & White Wine Sauce

ブラックアンガス牛サーロインのグリエ ソースカフェド・パリ(+¥1,000)
Grilled Beef with Cafe de Paris Sauce

カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリカネズ(+¥1,500)
Lobster Poêlé with Américaine Sauce

◆◆◆ Dessert ・デザート ◆◆◆

ウ・ア・ラ・ネージュ
Oeuf a la neige

シーズナル・オリエンタルタルト
Seasonal Oriental Tart

モンブラン・クーシュ
Mont Blanc Couche

プロフィットロール
Cream puff

タヒチバニラ・ミルフィーユ(+¥500)
Tahitian Vanilla Mille-Feuille

ババ・マルコポーロージュ(+¥500)
Tea Baba Cake "Marco Polo Rouge"

◆◆◆ à la carte ・アラカルト ◆◆◆

マカロン ¥1,500
Macaron

※仕入れによって内容が変更になる場合もございますこと ご了承ください。
※表記の価格は全て消費税込み、サービス料10%別となっております。

