



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 ◆◆◆

サラダグルマン 夏野菜のエスカベッシュ ソースベアルネーズ
Salad Gourmand Sauce Béarnaise

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

とうもろこしの冷製スープ ココナッツのフラン
Cold Corn Soup with Coconut flan

鴨肉のコンフィとインカのめざめ テリーヌ仕立て シェリービネグレット
Duck meat Confit and Potatoes with Vinegared

タスマニアサーモンのコンフィ ドライトマトのタブナード(+¥500)
Salmon Confit with Dried Tomato

◆◆◆ Main ・メイン ◆◆◆

鶏もも肉のポワレ トマトヴィネガーソース
Poiret of chicken with tomato vinegae sauce

スズキのポワレ フレッシュトマトソース
Poiret of suzuki with tomato 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 ソースアメリカネーズ(+¥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

プロヴァンス・ヌガーグラッセ
Nougat Glacé Provence Style

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・マルコポーロルージュ(+¥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。

