



—秋色と豊かな香りを楽しむランチ—

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Terrine de sardine et pommes de terre, choucroute et champignons mariné
イワシと男爵芋のテリーヌ ベーコンの香り シュークルートと茸のマリネ添え

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

Crème de champignons de Paris, façon cappuccino
マッシュルームのポタージュ カプチーノ風

Hors-d'œuvre du jour + ¥3,500
シェフおすすめ 本日のオードブル

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

*Joue de bœuf mijotée “Bourguignon”,
purée de patates douces et pomme au four*
牛頬肉の“ブルギニオン風 さつまいもピューレとロースト林檎添え

Poitrine de canard rôtie, sauce vin rouge, fricassée de champignons
鴨胸肉のロースト 赤ワインソース 茸のフリカッセ添え

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment + ¥3,300
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《デザート》

Dessert du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

¥9,000

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。