

《2026年10月1日～11月30日》

—秋の味覚～クラシックモダン～—

Amuse-bouche
アミューズ

《オードブル》
Terrine de sardine et pommes de terre
イワシと男爵芋のテリーヌ

《スープ又はオードブル》
Crème de potiron aux petits lardons
カボチャのクリームスープ ベーコン風味
又は
Hors-d'œuvre du jour
シェフおすすめ 本日のオードブル +¥3,500～

《魚料理》
La marée du jour a notre façon(selon arrivage)
本日の魚のポワレ シェフスタイル

《肉料理》
Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え

《デザート》
Mousse au raisin et gelée de muscat, Accompagnée d'une compote rafraîchissante de Kyoho
ぶどうのムースとマスカットジュレ 爽やかな巨峰コンポートと共に

Café
コーヒー

フルコース¥13,000

メインチョイスコース¥9,000

上記コースメニュー内容にて魚料理又は肉料理をチョイスできます。

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)
本日の魚のポワレ シェフスタイル

Poitrine de canard rôti aux aubergines, sauce Chasseur
鴨胸肉のロースト ソースシャスール ナス添え

Joue de bœuf mijotée "Bourguignon", purée de patates douces et pomme au four
牛頬肉の“ブルギニョン風 サツマイモピューレとロースト林檎添え

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え +¥3,800

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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。
Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, ect.

Le Normandie
Restaurant Panoramique

パノラミックレストラン〈ル・ノルマンディ〉