

《2026年6月1日～7月31日》

—ブルゴーニュの食卓ランチ—

*Amuse bouche*

アミューズ

《オードブル》

*Jambon persillé à ma façon*

ジャンボンペルシエ “ル・ノルマンディ”スタイル

又は

*Salade de fruits mer avec œuf dur à la dijonnaise*

魚介のサラダ仕立て デイジョン風エッグ添え

《スープ》

*Gaspacho aux crème de moutard dijon*

トマトのガスパチョ デイジョンマスタードクリーム

《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

*Poisson à chair blanche poele, sauce au beurre bourguignon*

本日の鮮魚のポワレ ブルギニョンバターソース

*Coq au vin avec suprêmes de volaille*

鶏腿肉の赤ワイン煮込み 胸肉のロースト

*Échine de porc confite rôtie, sauce charcuterie*

豚肩ロースのロティ シャルキュトリーソース+¥2,200

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*

牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え +¥3,800

《デザート》

*Pain d'épices accompagné de crème au fromage*

スパイスのパンデピス チーズのクリーム添えて

*Café*

コーヒー

メインチョイスコース ¥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。