



## 美食めぐり～フランス郷土料理フェア～

*Amuse bouche*

アミューズ

### 《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》

*Salade niçoise à ma manière*

ニース風サラダ ル・ノルマンディスタイル

*La plateau de hors-d'œuvre « Bouchon lyonnais »*

オードブル盛り合わせ “ブション・リヨネ” (リヨンの居酒屋風)

*Escargots à la Bourguignonne*

エスカルゴ ブルゴーニュ風

+ ¥1,900

*Foie-gras de canard poêlée, épeautre cuisine comme un risotto*

フォワグラポワレ エポートル(スペルト小麦)のリゾット風

+ ¥3,300

### 《スープ》

*Blanc-manger de vichyssoise et soupe de petit pois froid*

ヴィシソワーズのブランマンジェと冷たいグリーンピースのスープ

### 《魚料理》

*La marée du jour à notre façon (selon arrivage)*

本日の魚料理 シェフスタイル

### 《肉料理》

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

牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え

### 《デザート》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

*Blanc-manger au chocolat et compote de cerises*

チョコレート・ブランマンジェ チェリーのコンポート添え

*Mousse glacée à la pêche avec de la gelée de vin blanc*

桃のムースアイスクリーム 白ワインゼリーと共に

*Café*

コーヒー

¥13,000

\* 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。