

《2026年10月1日～11月30日》

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～

《メインディッシュ》

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

《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

※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〉