

# MENU DÉGUSTATION メニュー デギュスタシオン

[ ¥5,000 (7品) ]

LUNCH TASTING MENU | PETIT SALÉ / AMUSE / STARTER / FISH COURSE / BEEF / DESSERT

シェフにお任せコース プティ・サレ | アミューズ・ブーシュ | 前菜 | お魚料理 | 牛肉料理 | デザート

## LUNCH MENU

[ ¥3,200 (5品) ]

平日限定のランチコース (Weekdays Only)

\*\*\*\*\*

PETIT SALÉ プティ・サレ

\*\*\*

FISH TERRINE / LEEKS COMPOTE

旬魚のテリーヌ ポワローのコンポート

\*\*\*

SALMON MI-CUIT / CELERIAC RISOTTO

WATERCRESS SAUCE

サーモンのミキュイ 根セロリのリゾット

クレソンのソース

OR 又は

BRAISED BEEF-CHEEK / CARROT PUREE

牛頬肉のブレゼ 人参のピューレ

OR 又は

PAN-ROASTED BEEF FLANK STEAK

SHALLOT SAUCE / SAUTEED POTATO

牛ハラミのプランチャ焼き ジャガイモのソテー

エシャロットのソース <+¥800>

\*\*\*

CHOCOLATE BROWNIE / BANANA / HAZELNUT

ショコラブラウニー バナナ ヘーゼルナッツ

## MENU LES TRÈFLES

[ ¥4,000 (6品) ]

メニュー レ・トレフル

\*\*\*\*\*

PETIT SALÉ プティ・サレ

\*\*\*

FISH TERRINE / LEEKS COMPOTE

旬魚のテリーヌ ポワローのコンポート

\*\*\*

DUCK & FOIE GRAS TERRINE

« MAMAN BOUCHET »

鴨肉とフォアグラのテリーヌ "ママン・ブシェ"

\*\*\*

SALMON MI-CUIT / CELERIAC RISOTTO

WATERCRESS SAUCE

サーモンのミキュイ 根セロリのリゾット

クレソンのソース

OR 又は

BRAISED BEEF-CHEEK / CARROT PUREE

牛頬肉のブレゼ 人参のピューレ

OR 又は

PAN-ROASTED BEEF FLANK STEAK

SHALLOT SAUCE / SAUTEED POTATO

牛ハラミのプランチャ焼き ジャガイモのソテー

エシャロットのソース <+¥800>

\*\*\*

CHOCOLATE BROWNIE / BANANA / HAZELNUT

ショコラブラウニー バナナ ヘーゼルナッツ

ALL MENUS ARE SERVED WITH BREAD | 全てのコースにパンが付きます

PETIT FOURS / COFFEE, TEA or HERB TEA | 小菓子の共に: コーヒー、紅茶、ハーブティー

\*税込 Tax is included

March 2020

# SHORT LUNCH MENU

[ ¥2,700 (4品) ]

From 13:00 only

Choice between:

**【A】 Starter + Main Course or 【B】 Main Course + Dessert**

13:00からのご来店限定

【A】 前菜+メイン 又は 【B】 メイン+デザート をお選びいただきます。

## SHORT LUNCH 【A】

【A】 前菜+メイン (Starter+Main Course)

\*\*\*\*\*

PETIT SALÉ プティ・サレ

\*\*\*

FISH TERRINE / LEEKS COMPOTE

旬魚のテリーヌ ポワローのコンポート

\*\*\*

SALMON MI-CUIT / CELERIAC RISOTTO

WATERCRESS SAUCE

サーモンのミキュイ 根セロリのリゾット

クレソンのソース

OR 又は

BRAISED BEEF-CHEEK / CARROT PUREE

牛頬肉のブレゼ 人参のピュレ

OR 又は

PAN-ROASTED BEEF FLANK STEAK

SHALLOT SAUCE / SAUTEED POTATO

牛ハラミのプランチャ焼き ジャガイモのソテー

エシャロットのソース <+¥800>

## SHORT LUNCH 【B】

【B】 メイン+デザート (Main Course+Dessert)

\*\*\*\*\*

PETIT SALÉ プティ・サレ

\*\*\*

SALMON MI-CUIT / CELERIAC RISOTTO

WATERCRESS SAUCE

サーモンのミキュイ 根セロリのリゾット

クレソンのソース

OR 又は

BRAISED BEEF-CHEEK / CARROT PUREE

牛頬肉のブレゼ 人参のピュレ

OR 又は

PAN-ROASTED BEEF FLANK STEAK

SHALLOT SAUCE / SAUTEED POTATO

牛ハラミのプランチャ焼き ジャガイモのソテー

エシャロットのソース <+¥800>

\*\*\*

CHOCOLATE BROWNIE / BANANA / HAZELNUT

ショコラブラウニー バナナ ハーゼルナッツ

ALL MENUS ARE SERVED WITH BREAD | 全てのコースにパンが付きます

PETIT FOURS / COFFEE, TEA or HERB TEA | 小菓子の共に：コーヒー、紅茶、ハーブティー

\*税込 Tax is included

March 2020