

DINNER MENU

AUTUMN
2020



Les Trèfles
DOMINIQUE BOUCHET

-メニュー パリジャン-

Menu Parisien ¥4,500

メインを選べるパリ風メニュー

- Petit salé プティ・サレ
- Salade 季節の彩りサラダ
- Poisson 鮮魚のポワレと野菜のアラナージュ
ou 又は
- Viande 鶏肉のフリカッセ
タルト・タタン
- Dessert 又は
プロフィテロール

-メニュー レ・トレフル-

Menu Les Trèfles ¥6,500

レ・トレフル デイナーコース

- Petit salé プティ・サレ
- Salade 季節の彩りサラダ
- Poisson 鮮魚のポワレと野菜のアラナージュ
鶏肉のフリカッセ
- Viande 又は
牛ハラミのプランチャ焼き (+¥600)
タルト・タタン
- Dessert 又は
プロフィテロール

-メニュー デクヴェルト-

Menu Découverte ¥9,000

牛フィレがメインのコース

- Petit salé プティ・サレ
- Entrée 季節のテリーヌ
- Poisson 鮮魚のポワレと野菜のアラナージュ
- Viande 牛フィレのロティ エシャロットソース
タルト・タタン
- Dessert 又は
プロフィテロール

Special Course

-ディナーのスペシャルコース-

こちらはメインディッシュのお肉料理をシェアして
お召し上がりいただくコースです。
2名様以上にてご利用ください。
※価格は全て1名様あたりの表記です。



Menu Poulet Rôti ¥8,000

ローストチキンとお魚料理がメインのコース

- Petit salé プティ・サレ
- Terrine de saison 季節のテリーヌ
- Poisson du jour 本日の鮮魚と野菜のアラナージュ
- Poulet rôti à partager ローストチキン
ドミニクシェフのソースと付け合わせ3種類
- Dessert タルト・タタン 又は プロフィテロール
- Mignardise / Café 小菓子と食後のお飲み物



Menu T-Bone ¥12,000

T-Bone ステーキをシェアでお楽しみいただくコース

- Petit salé プティ・サレ
- Terrine de saison 季節のテリーヌ
- T-Bone à partager Tボーンのロティ ジュ・ドウ・ブッフ
ドミニクシェフのソースと付け合わせ3種類
- Dessert タルト・タタン 又は プロフィテロール
- Mignardise / Café 小菓子と食後のお飲み物

全てのディナーメニューにパン・食後のお飲み物と小菓子が付きます

*表示価格は全て税込です。別途10%のサービス料金を頂戴いたします。

*写真はイメージです。食材は仕入れにより変動しますので予めご了承ください。



Dominique Bouchet

About Les Trèfles Dominique Bouchet

レ・トレフル ドミニク・ブシェ

食材の味を引き出す調理方法、多くの経験と知識から構成される品々、
バターや脂を極力使わずに仕上げるソース、料理を引き立てる為に厳選したワイン。

四つ葉のクローバー(レ・トレフル)をイメージした爽やかな空間で
ゆったりとした時間をお楽しみください。