

# MENU DÎNER

ディナーコース

価格は全て税込／別途10%のサービスチャージを頂戴いたします／写真は全てイメージです



Les Trèfles

DOMINIQUE BOUCHET

## MENU ROSE メニューローズ (薔薇)

メインを選べるパリ風メニュー 全6品 ¥4,500



- PETIT SALÉ  
プティ・サレ
- AMUSE BOUCHE  
アミューズ・ブーシュ
- ENTRÉE  
低温で調理した名古屋コーチンの卵  
とうもろこしのクリーム 玉葱と牛テールのコンフィ添え
- PLAT  
市場から届いた鮮魚のクリエーション  
または イベリコ豚のプランチャ焼き レッドペッパーソース
- DESSERT OU FROMAGE  
本日のデザート または チーズプレート
- CAFÉ OU THÉ & PETIT FOUR  
食後の小菓子とお飲み物

## MENU LYS メニューリス (百合)

レ・トレフルのディナーコース 全7品 ¥7,000



- PETIT SALÉ  
プティ・サレ
- AMUSE BOUCHE  
アミューズ・ブーシュ
- ENTRÉE  
鯖のタルタル 胡瓜のクリーム
- POISSON  
市場から届いた鮮魚のクリエーション
- PLAT  
イベリコ豚のプランチャ焼き レッドペッパーソース  
または 牛肉のステーキ ソースムータルド ポンヌフを添えて
- DESSERT OU FROMAGE  
本日のデザート または チーズプレート
- CAFÉ OU THÉ & PETIT FOUR  
食後の小菓子とお飲み物

## MENU ORCHIDÉE オーキデ (蘭)

シェフにお任せフルコース 全8品 ¥10,000



- PETIT SALÉ  
プティ・サレ
- AMUSE BOUCHE  
アミューズ・ブーシュ
- SOUPE  
ヴィシソワーズ
- ENTRÉE  
鯖のタルタル 胡瓜のクリーム
- POISSON  
市場から届いた鮮魚のクリエーション
- PLAT  
オマール海老のロティ アメリケヌソース  
または 牛フィレ肉のロティ ホースラディッシュ ジュ・ド・ブッフ
- DESSERT OU FROMAGE  
本日のデザート または チーズプレート
- CAFÉ OU THÉ & PETIT FOUR  
食後の小菓子とお飲み物