

# Lunch Course

ランチコース

10:00 ~ L.O.15:00

Menu Petit 3,500

プティコース

前菜・ガレット  
デザート・コーヒー or 和紅茶  
Appetizer, Galette, Dessert, Coffee or Tea

Menu Dejeuner 4,500

デジュネコース

前菜・ガレット・メインディッシュ  
デザート・コーヒー or 和紅茶  
Appetizer, Galette, Main Dish,  
Dessert, Coffee or Tea

前菜、ガレット、メインディッシュ(デジュネコースのみ)、コーヒーまたは和紅茶をお選びください。

Choice of appetizer, galette, main dish (Dejeuner Course only) and coffee or tea.

## Appetizer

前菜

鹿児島県産バショウカジキ  
"秋太郎"のマリネ  
Marinated Sailfish from  
Kagoshima Prefecture

豚スネ肉のジュレ  
テリーヌ仕立て  
Pork Shank Jelly  
Terrine-Style

山形県産  
舟形マッシュルームのサラダ  
Parisian Mushroom Salad

## Galette

ガレット

コンプレット (チーズ・卵・ハム)  
Complète - Cheese, Egg, Ham

ニソワーズ (チーズ・卵・ツナ・オリーブ・トマト)  
Niçoise - Cheese, Egg, Tuna, Olive, Tomato

バスケーズ (チーズ・卵・ハム・チョリゾ) +500  
Basquaise - Cheese, Egg, Ham, Chorizo

オーヴェルニヤット +750  
(フルムダンペール・林檎・クルミ・ハチミツ・サラダ)  
Auvergnate - Fourme d'Ambert, Apple, Walnuts, Honey, Salad

## Main Dish

メインディッシュ  
(デジュネコースのみ)

本日の魚料理  
Fish of the Day

佐賀県産"ありたどり"のシードル煮込み  
Braised Chicken Leg Simmered in  
Normandy-style Apple Cider

北海道産星空の黒牛 モモ肉のグリエ  
ソースポワヴルとポムフリット +1,500  
Grilled Beef Steak with  
Peppercorn Sauce and Crisp French Fries

## Dessert

デザート

本日のデザート  
Today's Dessert

## Coffee or Tea

お飲み物

コーヒー または 和紅茶 (ホットまたはアイス)  
Coffee or Japanese Black Tea (Hot or Iced)

メニューの内容につきましては、変更となる場合がございます。表示料金は税込の日本円表示となります。

Menu items may change without any prior notice. All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

# A La Carte

アラカルト

10:00 ~ L.O.15:00

## GALETTE

ガレット

コンプレット (チーズ・卵・ハム)	1,500
Complète - Cheese, Egg, Ham	
ニソワーズ (チーズ・卵・ツナ・オリーブ・トマト)	1,500
Niçoise - Cheese, Egg, Tuna, Olive, Tomato	
バスケーズ (チーズ・卵・ハム・チョリゾ)	2,000
Basquaise - Cheese, Egg, Ham, Chorizo	
オーヴエルニヤット (フルムダンペール・林檎・クルミ・ハチミツ・サラダ)	2,250
Auvergnate - Fourme d'Ambert, Apple, Walnuts, Honey, Salad	

## SIDE MENU

サイドメニュー

サラダ シャンピニオン ド パリ	1,500
Parisian Mushroom Salad	
ボルディエのバター有塩	500
“Bordier” Salted Butter	
プロヴァンスAOP バージンオリーブオイル 15g	350
Provence AOP Virgin Olive Oil (15g)	

## MEAT & FISH

肉料理と魚料理

本日の魚料理	2,500
Fish of the Day	
佐賀県産"ありたどり"のシードル煮込み	2,500
Braised chicken leg simmered in Normandy-style apple cider.	
北海道産星空の黒牛 モモ肉のグリエ ソースポワヴルとポムフリット	
Grilled Beef Steak with Peppercorn Sauce and Crisp French Fries	
100g 3,600 / 200g 6,800	

メニューの内容につきましては、変更となる場合がございます。表示料金は税込の日本円表示となります。

Menu items may change without any prior notice. All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

## DESSERT

### デザート

クレームブリュレ	750
Crème brûlée	
バスクチーズケーキ	800
Basque Cheesecake	
アイス2種	800
Ice Cream	
カヌレ	300
Canelé	
パウンドケーキ(メープル)	350
Pound Cake (Maple)	
パウンドケーキ(ウィークエンドシトロン)	350
Pound Cake (Weekend Citron)	

#### \*デザートセット

#### Dessert Set

ランチデザートメニューと一緒にお好きなお飲み物をご注文いただくと100円引きとなります  
Order your favorite beverage with the lunch dessert menu and receive 100 yen off.