Lunch Course

ランチコース

10:00 ~ L.O.14:30

Menu Petit

プティコース

3,500

前菜 1種・ガレット or メインディッシュ・
本日のデザート・コーヒー or 和紅茶

Appetizer, Galette or Main Dish, Dessert, Coffee or Tea

Menu Dejeuner

デジュネコース

4,500

前菜 2種・ガレット or メインディッシュ・
本日のデザート・コーヒー or 和紅茶

2 Appetizers, Galette or Main Dish, Dessert, 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

根セロリのスープ
Cream of Celery Root Soup

豚スネ肉のジュレ テリーヌ仕立て
Pork Shank Terrine in Aspic

舟形マッシュルームのサラダ
Parisian Mushroom Salad

Petit

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

オーヴェルニャット +750
（フルムダンベール・洋梨・クルミ・ハチミツ・サラダ）
Auvergnate - Fourme d'Ambert, Pear, Walnuts, Honey, Salad

or

Main Dish メインディッシュ

鮮魚のポワレ アンチョビバターソース +500
Pan-Seared Fresh Fish, Anchovy Butter Sauce

ありたどり もも肉のシードル煮
白インゲン豆のラグー添え +500
Cider-Braised Arita Chicken Thigh with White Bean Ragout

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 Hokkaido Beef with
Peppercorn Sauce and French Fries

北海道産 星空の黒牛フィレ肉の
ステークフリット +3,500
Hokkaido Beef Tenderloin Steak Frites with Peppercorn Sauce

Dejeuner

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

オーヴェルニャット +250
（フルムダンベール・洋梨・クルミ・ハチミツ・サラダ）
Auvergnate - Fourme d'Ambert, Pear, Walnuts, Honey, Salad

or

Main Dish メインディッシュ

鮮魚のポワレ アンチョビバターソース
Pan-Seared Fresh Fish, Anchovy Butter Sauce

ありたどり もも肉のシードル煮
白インゲン豆のラグー添え
Cider-Braised Arita Chicken Thigh with White Bean Ragout

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 Hokkaido Beef with
Peppercorn Sauce and French Fries

北海道産 星空の黒牛フィレ肉の
ステークフリット +3,500
Hokkaido Beef Tenderloin Steak Frites with Peppercorn Sauce

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.14:30

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

オーヴェルニャット（フルムダンベール・洋梨・クルミ・ハチミツ・サラダ） 2,500
Auvergnate - Fourme d'Ambert, Pear, Walnuts, Honey, Salad

MEAT & FISH

肉料理と魚料理

鮮魚のポワレ アンチョビバターソース 2,500
Pan-Seared Fresh Fish, Anchovy Butter Sauce

ありたどり もも肉のシードル煮 白インゲン豆のラグー添え 2,500
Cider-Braised Arita Chicken Thigh with White Bean Ragout

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 Hokkaido Beef with Peppercorn Sauce and French Fries
100g 3,600 / 200g 6,800

北海道産 星空の黒牛フィレ肉のステークフリット
Hokkaido Beef Tenderloin Steak Frites with Peppercorn Sauce
100g 5,000 / 200g 10,000

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.

SIDE MENU

サイドメニュー

サラダ シャンピニオン ド パリ Parisian Mushroom Salad	1,500
レスキュールバター AOP “Lescure” AOP Butter	350
プロヴァンスAOP バージンオリーブオイル 15g Provence AOP Virgin Olive Oil (15g)	350

DESSERT

デザート

クレームブリュレ Crème brûlée	750
バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	800
アイス２種 Ice Cream	800
カヌレ Canelé	300
季節のマドレーヌ Madeleine of the Season	350
パウンドケーキ Pound Cake	420

*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.

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.