

GRAND MENU

Composez le menu selon votre appétit

Please select the one dish as you like from the list below.

Please note that some dishes have additional charges.

お好みに合わせてお料理をお選びください

¥8,228 (Tax included)

2 Amuse-Bouche 本日のアミューズ2品

Les Entrées - Starters 前菜

Tartare de saumon mariné - Coquille Saint-Jaques à la mangue

Salmon and scallop tartare - Mango accent

タスマニアサーモンのマリネ ホタテ貝 マンゴー

Oeuf mollet - Salade Lyonnaise - Fricassée de Champignons

Soft Boiled Egg - Lyonnaise Salade- mushroom Fricassée

半熟タマゴ リヨン風サラダ シャンピニオンのフリカッセ + ¥550

Pâté en croûte

パテ アンクルート + ¥880

Les Poissons - Fish or Seafood Dishes お魚料理

Filet de bar poêlé - Ratatouille - Sauce vin blanc safrané

Pan-Seared Sea Bass Fillet - Ratatouille - Saffron White Wine Sauce

スズキのポワレ ラタトゥイユ

サフラン香る白ワインソース

Gros Macaronis de Homard | Lobster Macaronis

オマール海老のマカロニ + ¥1,320

Les Plats / Main Dishes 主菜

Bavette de bœuf - frites | Bavette Steak Frites

牛ハラミのステーキ

Bœuf Bourguignon | Braised beef cheek with red wine sauce

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み + ¥550

Côte de veau | Hey smoked veal steak

(à partir de 2 convives | From 2 persons)

干し草香る仔牛骨付きロース (2名様より) + ¥2,200/per

Les Desserts デザート

Œufs à la neige | Floating Islands

ウフアラネージュ

Pêche Melba | Peach Melba

ピーチメルバ

桃とバニラアイス クランベリーソース + ¥330

Soufflé chaud | Hot Soufflé

スフレ + ¥770

Crêpe suzette

クレープシュゼット + ¥770

Mignardises 小菓子