

Déjeuner d'APICIUS

¥14,850-

Les Entrées 前菜をお選び下さい

Beignet de congre et rectangle de ris noir, sauce porto

穴子のベニエと黒米 ポルト酒ソース

Deep fried conger eel, Porto sauce

Ou, または、Or,

Mousse de coquille Saint-Jacque et champignons, petite salade à la noix

帆立貝と茸のムース 胡桃風味のプティサラダ添え

Scallop and mushroom mousse with small salad walnut flavor

Le Poisson 魚料理

HATA poché, essence de bouillabaisse au pernod

ハタのポッシェ ペルノー香るブイヤベースのエッセンス

Poached grouper, bouillbaisse sauce

Le plat principal メインディッシュ

Emancé de bœuf "TANKAKU" à l'hongroise

短角牛のエマンセ ハンガリー風

Roasted Japanese beef, Brown sauce paprika flavor

Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ

Tiny crème brûlée

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

MARCHÉ

¥8,800-

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください

Please choose plate each from appetizer & main dish.

Jambon persillé et crudité de chou rouge

ジャンボンペルシエと赤キャベツのクリュディテ

Jambon persillé

Ou, または、Or,

Rouleau de saumon au ricotta avec petite salade

リコッタチーズをサーモンでロール状に プティサラダ添え

Salmon marinade roll stuffed with ricotta cheese

Saint-pierre poêle, sauce mouclade

的鯛のポワレ ソース・ムクラード

Sauted Jhon dory, white wine cream sauce with mussel

Ou, または、Or,

Ensemble côtelette d'agneau et cassoulet

骨付き仔羊とカスレのアンサンブル

Roasted lamb loin with stewed white kidney bean

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee