

Déjeuner d'APICIUS

¥14,850-

Les Entrées 前菜をお選び下さい

Ravioli de crustacés à l'américaine légère

甲殻類のラヴィオリ 軽いアメリカソース

Crustacean ravioli, Americaine sauce

Ou, または、Or,

Œuf en meurette et caille grillée façon d'APICIUS

ウフ・アン・ムーレットと鶉のグリエ アピシウス風

Grilled quail and poached egg red wine sauce

Le Poisson 魚料理

Ecaillé d'amadai, sauce beurre blanc aux oursins

甘鯛の鱗焼き 雲丹入り白ワインバターソース

Deep fried tilefish, white wine butter sauce with sea urchin

Le plat principal メインディッシュ

Chausson de champignon et foie gras, sauce madère

茸とフォアグラのパイ包み焼き マデラ酒ソース

Mushroom and foie gras pie, Madera sauce

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 cru, figue et mariné de champignon

生ハム、無花果と茸のマリネ

Marinated fig and mushroom served with prosciutto

Ou, または、Or,

Farce aux fruit tomate et fruits de mer

フルーツトマトと魚介のファルシ

Fresh tomato stuffed in seasonal seafood

Isaki meunière, paella aux vermicelle

イサキのムニエル パスタパエリア仕立て

Isaki fish meunière and pasta paella

Ou, または、Or,

Côte de veau à la viennoise

仔牛のエスカロップ ウイーン風

Deep fried veal loin and sauerkraut

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