

Déjeuner d'APICIUS

¥14,850-

Les Entrées 前菜をお選び下さい

Salade mi-cuit de SAWARA, vinaigrette au YUZU
鱈のミキュイ サラダ仕立て 柚子のヴィネグレット
Half rare SAWARA fish salad, YUZU vinaigrette
Ou, または、Or,
Fricassé de coquille Saint-Jacques et champignons
帆立貝と茸のフリカッセ
Sauteed scallop and mushroom, white wine cream sauce

Le Poisson 魚料理

Kadaïf de poisson du jour, sauce verdurette
本日の魚のカダイフ巻き ヴェルデュレットソース
Seasonal fish wrapped in kadaïf, white wine sauce herb flavor

Le plat principal メインディッシュ

Le Bœuf rôti, sauce Bordelaise
和牛ランプ肉のローストビーフ ボルドレーズソース
Roasted Japanese beef rump, Bordelaise 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.

Fruits de mer au taboulé de boulghour, accent à l'huile de fumée
海の幸のサラダ ブルグルのタブレ仕立て 燻製オイルのアクセント
Seafood Taboulé, smoked oil flavor

Ou, または、Or,

Beignet de saumon et écrasé des pommes de terre
サーモンのブランザードのベニエ ジャガイモのエクラーゼ
Deep fried salmon cream paste

Itoyori poêlé avec de la farine de semoule à la façon de Dugléré
イトヨリ鯛をセモリナ粉でパネ デュグレレ風
Sauteed ITOYORI fish covered with semolina flour, white wine sauce tarragon flavor

Ou, または、Or,

Cuisse de canard braisé au vin rouge
鴨もも肉の赤ワイン煮込み
Stewed duck leg, served with red wine

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