

## Déjeuner d'APICIUS

¥14,850-

### Les Entrées 前菜をお選び下さい

Salade mi-cuit de SAWARA, vinaigrette au YUZU  
鱈のミキユイ 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.*

Hûîtres panées au Dukkah, sauce réduction de vin rouge au beurre  
スパイス・デュカで牡蠣をパネ 赤ワインバターソース  
*Deep fried oyster ethnic taste, red wine butter sauce*

Ou, または、Or,

Quiche Lorraine et étuvé de fruits de mer  
キッシュロレーヌと海の幸のエチュヴェ  
*Quiche Lorraine and steamed seasonal seafood, seaweed sauce*

Cabillaud à la meunière et beignet de laitance, sauce aux câpres  
鱈のムニエルと白子のベニエ 焦がしバターソース  
*Codfish meunière and deep fried milt of codfish, brown butter sauce*

Ou, または、Or,

Piccata de sanglier, sauce Bercy  
猪のピカタ ベルシーソース  
*Piccata of wild boar, brown sauce*

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*