

Bois de Boulogne

le menu Steak haché

「幻の壱岐牛」ハンバーグランチ

魚介とアボカドの彩りサラダ

長崎県産 壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース

プチデザート

コーヒーまたは紅茶

3,800yen

le menu Spécialité

幻の壱岐牛ステーキコース

ひとくちのお楽しみ

本日のオードヴル

長崎 壱岐牛のステーキ (70g)

+ 10g 単位 (+1,000yen) でサイズアップを承ります。

初夏のフルーツを使ったデザート

コーヒーまたは紅茶

10,000yen

le menu prix fixe

プリフィクスランチ

ひとくちのお楽しみ

彩り野菜と魚介のゼリー寄せ

または

本日の冷製スープとコンビネーションサラダ

+ 1,500yen にて、二つともお楽しみいただけます。

メインディッシュは別紙リストよりお選びいただけます。

プチデザート

コーヒーまたは紅茶

5,000yen

le menu gourmand

ランチフルコース

ひとくちのお楽しみ

本日のオードヴル

本日の鮮魚のお料理 / 豪州産牛フィレ肉のステーキ

オマール海老料理に変更 + 3,500yen

マデラ酒ソース または 和風ソース

初夏のフルーツを使ったデザート

コーヒーまたは紅茶

9,000yen

表示価格には 10% の税金が含まれており、別途サービス料として 10% 頂戴致します

le menu prix fixe

プリフィクスランチ

le plat principal メインディッシュをお選びください

le poisson 魚料理

Fish of the day

Poisson du jour selon les arrivages

本日の鮮魚のお料理

Pan-fried Hokkaido scallops on herbed bread crumbs (panko) with tomato fondue
Noix de saint-jacques d'Hokkaido panées aux herbes poêlée et fondue de tomate

北海道産帆立貝のポワレ 香草パン粉焼き トマト・フォンデュ
(+880yen)

Butter-roasted Homard Lobster Sauce Américaine

Homard poêlée parfume de cognac sauce américaine

カナダ産 活オマール海老のポワレ コニャック香る アメリケーヌソース
(+3,500yen)

le viande 肉料理

IKI Beef Hamburger Steak with demi-glace sauce or Japanese-Style sauce

Bœuf IKI Steak haché sauce avec un fond brun ou sauce japonaise

長崎県産 壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソースまたは和風ソース

Sauteed Lamb chop with grand veneur sauce

Carre d'agneau sauted sauce grand veneur

仔羊背肉のソテー あかすぐりを入れたポワブルソース
(+880yen)

Fillet of Beef Steak with Demi-glace sauce or Japanese-Style sauce

Filet de bœuf steak sauce avec un fond brun ou sauce japonaise

オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ 松本楼伝統のデミグラスソースまたは和風ソース
(+1,100yen)

※価格には消費税 10%が含まれており、別途サービス料 10% を頂戴しております。