

Bois de Boulogne

Déjeuner De la forêt de l'île

「森から島から」春のごちそうコース

Mousse de shiitaké de l'île de Hachijo-jima

東京八丈島より「うみかぜ椎茸」のムース

Palourde japonaise Jihmaguri gratinée au pain de mie aux herbes

地蛤 香草パン粉焼き

Tartare de daurade sauvage de Nagasaki, maturée au kombu

昆布でめた長崎県産天然真鯛のタルタル ラディジャポネのコポー

Pot-au-feu de poulet Daisen et légumes de saison de la vallée d'Ina

鳥取県産大山どりと季節の伊那谷野菜のポトフ

Glace au jinenjo de la ferme Sasaki, Karatsu

佐賀県唐津「ささき農園」自然薯アイス

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

10,000 円 (税込)

おひとり様 ¥2,200 (税込) にて、クレープシュゼットフランベサービスを承ります。※2名様より4名様まで

フルコース ROKUGAWA

要予約 ※当日のご利用はご相談ください

Le Grand Chef Cuisinier Ken Rokugawa vous propose

Ce menu élaboré autour d'une très belle sélection de produits de saison

グラン・シェフ 六川 健が織りなす

特別メニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい

20,000 円 (税込)

Déjeuner Le Fixe Prix

プリフィクスコース

Mousse d'oignon nouveau

淡路島産 新玉葱のムース

オードヴルまたはスープをお選びください

Terrine de saumon de Shinshu et légumes printaniers

信州サーモンと春野菜のテリーヌ

Ou

または

Potage de pois verts gratiné

青豆のポターージュ グラチネ

メインディッシュをお選びください

本日の鮮魚のお料理

北海道産牛フィレ肉のステーキ 彩り野菜のグリルを添えて

「幻」の黒毛和牛長崎壱岐牛のステーキ (+4,500)

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+4,500)

「幻」の黒毛和牛長崎壱岐牛のローストビーフ (+4,500)

※事前予約にてご用意いたします。当日のご提供はスタッフにお尋ねください

Petit Dessert

バニラアイス 季節のフルーツ添え

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

メイン 1品 8,000 円 (税込)

メイン 2品 12,000 円 (税込)

おひとり様 ¥2,200 (税込) にて、クレープシュゼットフランベサービスを承ります。※2名様より4名様まで

内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます

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

Prix fix choice

Terrine de saumon de Shinshu et légumes printaniers, ou potage de pois verts gratiné

Terrine of Shinshu salmon and spring vegetables, or green pea potage, gratiné

信州サーモンと春野菜のテリーヌ または 青豆のポターージュ グラチネ

Main course choice

Fresh fish of the day

Poisson du jour

本日の鮮魚のお料理

Buckwheat galette with vegetables from the Ina Valley

Galette de sarrasin aux légumes de la vallée d'Ina

信州伊那谷野菜と蕎麦粉のガレット（ランチタイム限定）

Grilled Hokkaido beef tenderloin, served with seasonal grilled vegetables

Filet de bœuf de Hokkaido grillé, légumes de saison rôtis

北海道産牛フィレ肉のステーキ 彩り野菜のグリルを添えて

Grilled Nagasaki Iki Wagyu beef steak

Steak de bœuf wagyu noir "Iki-gyu" de Nagasaki

「幻」の黒毛和牛長崎壱岐牛のステーキ (+4,500)

Pan-seared lobster with sauce Américaine

Homard poêlé, sauce américaine

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+4,500)

Roast beef of Nagasaki Iki Wagyu beef

Roast-beef de bœuf wagyu noir "Iki-gyu" de Nagasaki

「幻」の黒毛和牛長崎壱岐牛のローストビーフ (+4,500)

※事前予約にてご用意いたします。当日のご提供はスタッフにお尋ねください