

Bois de Boulogne

Menu d'été « De la forêt et de l'île »

「森から島から」夏のごちそうメニュー

- Marinade de « calmars à pointe d'épée » d'Iki Nagasaki aux herbes aromatiques
長崎壱岐「剣先イカ」と香草のマリネ
- Composition des tomate « Furtica » d'Iki Nagasaki (juin)
et de tomates « Nango » de Fukushima (GI) (juillet-août)
長崎壱岐「フルティカトマト」(6 月)、福島「南郷トマト」GI(7,8 月) のコンポジション
- Carpaccio de jambon cru « Tokyo Beef » de l'île d'Hachijō, à Tokyo, accompagné de parmesan
東京八丈島「東京ビーフ」生ハムのカルパッチョ パルミジャーノ・レジャーノを添えて
- Munière de poisson-sabre de la préfecture de Wakayama,
accompagné de légumes d'Inadani Sauce vinaigrette aux abricots harcot (juin), aux prunes (juillet-août)
和歌山県産「太刀魚」のムニエル
伊那谷野菜とハーコット(6 月)、プラム(7,8 月)のヴィネグレットソース
- Sorbet au « yuzu de Monobe » de la préfecture de Kochi, accompagné d'une gelée au vin blanc
高知県産「物部ゆず」のソルベ 白ワインのジュレと一緒に

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

8,000 円 (税込)

Déjeuner Le Gourmand

ランチフルコース

- Amuse-bouche
アミューズブーシュ
- Entree d'été
オードヴル
- Poisson du jour
本日の鮮魚のお料理
- Filet de bœuf d'Hokkaido poêlé
北海道産牛フィレ肉のステーキ
- Dessert du Jour
本日のデセール

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

9,000 円 (税込)

Déjeuner Le Fixe Prix

プリフィクスコース

蛸とオリーブのマリネ バジル風味
Marinade de poulpe et d'olives au basilic

★オードヴルまたはスープをお選びください

Bar de la mer de Seto, grillé,
accompagné d'une compote de tomates colorées Sauce vinaigrette au poivre vert
瀬戸内海スズキの炙りとカラートマトのコンポート
グリーンペッパー風味のヴィネグレットソース

Ou
または
Potage froid au maïs de saison, accompagné d'une salade de légumes colorés
旬のトウモロコシ冷製ポタージュ 彩り野菜のサラダとともに

★メインディッシュをお選びください

Plats du jour à base de poisson frais
本日の鮮魚のお料理

Steak de filet de bœuf de Hokkaido, accompagné d'un assortiment de légumes grillés
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

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)

Homard poêlé à la sauce américaine
オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+ 4,500)

Mousse au yaourt et compote de pêches
ヨーグルトムースと桃のコンポート

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

6,000 円 (税込)

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