Bois de Boulogne

Menu d'automne « De la forêt et de l'île »
「森から島から」秋のごちそうメニュー

Mousse aux « Anpo-gaki de Date » de Fukushima(GI)
〜秋柿の余韻〜　福島「伊達のあんぽ柿」(GI) ムース

Tartelettes aux champignons de Shinshu

〜信州からの秋景色〜　信州きのこのタルトレット

Confit de saumon du Hokkaido, légumes de saison d'Inadani
〜秋香の寄り添い〜　北海道秋刀魚のコンフィ 旬の伊那谷野菜

Canard d'Iwate cuit à la Saikyo, purée d'aubergines fondantes

〜秋彩の薫り〜　岩手合鴨の西京焼き トロ茄子のピューレ

Mont Blanc aux « châtaignes de Kasama » d'Ibaraki, accompagné d'une crème au thé houjicha
〜香ばしさ纏う一皿〜　茨城「笠間の栗」モンブラン ほうじ茶クリームと一緒に

Petits fours
プティフール

Café ou Thé
コーヒーまたは紅茶

10,000 円（税込）

★クレープシュゼット
おひとり様￥2,500(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 trés belle selection 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）

Dinner Le Fixe Prix
プリフィクスコース

Blancmange aux cèpes ~ Parfum de la forêt ~
セップ茸のブランマンジェ 〜森の香り〜

★オードヴルまたはスープをお選びください

Ensemble de « saumon de Miyagi » de Miyagi (GI) mariné et de poires
宮城県「みやぎサーモン」(GI)マリネと梨のアンサンブル

Ou または

Potage à la citrouille et aux pommes, salade de légumes colorés
南瓜と林檎のポタージュ 彩り野菜のサラダ

★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

Filet d'agneau d'Australie, pané aux herbes, accompagné de légumes de saison d'Inadani
豪州産仔羊背肉 香草パン粉焼き 旬の伊那谷野菜とともに

Steak de faux-filet de bœuf de Hokkaido, accompagné d'un assortiment de légumes grillés
北海道産牛ロース肉のステーキ 彩り野菜のグリルを添えて(フィレ肉 + 1,100)

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)

Glace et crème brûlée à la patate douce « Namegata » d'Ibaraki (GI)
茨城県「行方かんしょ」(GI) アイスとブリュレ

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）

★クレープシュゼット
おひとり様￥2,500(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