

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「伊達のはんぱ柿」(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

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
本日のデザート

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

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

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