

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

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

8,000 円 (税込)

Déjeuner Le Bifteck Le Bœuf d'Iki à la Hambourgeoise

「幻の壱岐牛」ハンバーグコース

Salade fraîcheur au Le saumon mariné cuit

サーモンの彩りサラダ

Bifteck Le bœuf d'Iki à la Hambourgeoise sauce demi-glace tradition Hibiya Matsumotoro

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

Petit Dessert

バニラアイス 季節のフルーツ飾り

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

3,800 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