

Menu Formule お時間のないかた向けお手軽コース

¥1600

ENTRÉES

ポタージュ ボヌ・ファム
かぼちゃとクリームチーズのヴルテ

PLATS

フォワグラ トリュフ マッシュルームのプレゾット

豚肩ロースとぶどうのプレゼ

国産ホルスタイン種

バヴェットのソテ エシャロットソース ハラミではありません

食後のコーヒー・紅茶・ハーブティーは+¥200

デザートとセットで+¥600 (ア・ラ・カルトにも適用)

※こちらのコースではクレジットカードはご利用いただけません

Menu Lyonnais リヨン料理コース

¥3600

ENTRÉES

ソシソン・リヨネ ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ

タブリエ ド サプール ハチノスのパン粉焼き

ニシンと菊芋のマリネ

貧乏人のフォワグラのパテ 限りなくフォワグラっぽい鶏レバのパテ

ブーダン ノワール 豚の血のソーセージ

PLATS

クネル ド プロシエ カワカマスの練り物

プレ オ ヴィネグル 仏産肥鶏のワインヴィネガー煮込み

国産ジャーシー種 バヴェットのソテ エシャロットソース (+¥500)

お好みのデザートと食後のお飲物が含まれています

※メイン2皿 (クネル ド プロシエ&国産牛バヴェットのソテ) ¥5,000

その他にア・ラ・カルトメニューもあります

ET COMME BOISSONS? お飲物

グラスワイン	900~/15cl
ポ・リヨネ (カラフ)	2,700~/46cl
ノン・アルコールスパークリングワイン	1,500/35.5cl

グラスシャンパン ムタル ブランド ノワール	1,400/12cl
生ビール ハイネケン	600/25cl
青茶 (半発酵茶)	1,500/15cl

その他のお飲物はお問い合わせください

