

Menu Formule お時間のないかた向けお手軽コース

¥1600

ENTRÉES

ポターージュ ボヌ・ファミ  
ごぼうのヴルテ

PLATS

フォワグラ トリュフ マッシュルームのプレゾット  
豚肩ロースのカルボナード(ビール煮)  
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 カワカマスのはんぺん(のようなもの)  
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 700/25cl  
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

