

Menu Formule お時間のないかた向けお手軽コース

¥1500

ENTRÉES

ポターージュ ボヌ・ファミ
とうもろこしの冷たいヴルテ

PLATS

エッグ・ベネディクト ベーコン&サーモンマリネ
フォワグラ・トリュフ・マッシュルームのプレゾット

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

¥3500

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
ニンシと菊芋のマリネ
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

PLATS

クネル ド プロシェ カワカマスの練り物
プレ オ ヴィネグル スペイン産肥鶏のワインヴィネガー煮込み
国産ジャージー種 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 プロシェ&国産牛バヴェットのソテ) ¥5,000

その他通常のア・ラ・カルトもあります

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 ムタール 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

