ランチプリフィックス LUNCH PRIX FIXE

¥5,439~

オードブル・スープより1品、メインディッシュは、フランス郷土料理フェア、シェフのおすすめ、魚料理・肉料理、受け継がれた味 またはサンドウィッチより1品をお選びください
Please choose one item for each course : HORS-D'OEUVRE AND SOUP, MAIN DISH(AUTUMN FAIR,CHEF'S RECOMMEND, FISH・MEAT, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES)
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea. ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

オードブル・スープ/HORS-D'OEUVRE AND SOUP		フランス郷土料理フェア/FRENCH REGIONAL CUISINE		受け継がれた味/MY DEAR OLD MENU	
フランス郷土料理フェア/FRENCH REGIONAL CUISINE パテ・アンクルート	¥3,850	ローストポーク ピペラードソース ポーチドエッグを添えて Roast pork with piperado sauce and poached egg	¥4,174	排骨拉麺(パーコーメン) Chinese noodles Pakomen	¥3,542
Pâté en croûte	●+¥1,138	仔牛のブランケット ア・ランシエンヌ Blanquette of veal à l'ancienne	¥5,692 •+¥1,518	インドネシア風フライドライス(ナシゴレン) Nasi goreng	¥3,036
ヴィーガンメニュー/Vegan menu クルミを加えたスパイシーなべジミートサラダ Spicy salad with walnuts and soy meat	¥2,656	ブラート・ブルスト アリゴとともに Bratwurst with aligot	¥5,186 •+¥1,012	国産牛ハンバーガー Hamburger	¥3,542
ロスクルカス サムナ こく Di でのこく ボールニガ	V0 (5)	シェフのオススメ/CHEF'S RECOMMI	END	国産牛チーズバーガー (グリエール,チェダー または モッツァレラ)	¥3,921
ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ Caesar salad with dry cured ham and shrimps	¥2,656	ヴィーガンメニュー/Vegan menu ヴィーガンバーガー Vegan burger	¥3,542	Cheese burger (gruyere, cheddar or mozzarella)	ŕ
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 彩り野菜のサラダ	¥1,771	ヴィーガンメニュー/Vegan menu ベジタブルボロネーゼ	V2 200	スパゲッティ ナポリタン Spaghetti napolitan	¥3,162
Salad with lemon vinaigrette	Ŧ1,//1	Vegetable Bolognese	¥3,289	オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce	¥3,162
シーフードサラダ Seafood salad	¥3,036 •+¥379	ヴィーガンメニュー/Vegan menu ベジタブ ルカレー Vegetable curry	¥3,795	海老・蟹・じゃこときのこの和風ピラフ Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style	¥3,162
蛸とセロリのイタリアンドレッシング Octopus and celery with Italian dressing	¥3,289 •+¥632	炙り金目鯛と三つ葉のココットごはん Cocotte rice of splendid alfonsino and honeywort	¥4,174	カレーライス(シュリンプ または チキン) Shrimp /chicken curry with rice	¥3,289
サーモンのマリネ いくらとともに	¥2,656	和牛バラ肉と牛蒡のココットごはん Cocotte rice of Japanese beef and burdock	¥4,174	カレーライス(国産牛) Beef curry with rice	¥3,795
Marinated salmon with salmon roe 魚料理·肉料理/FISH·MEAT				チキンバスケット	¥4,048
ヴィーガンメニュー/Vegan menu ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ	¥2,403	本日の魚料理 シェフのスタイル Fish of the day chef's-style	¥3,795	Deep fried chicken in the basket サンドウィッチ / SANDWICHES	±1,010
Gallette of potato and zucchini with dip of avocado		オマール海老のパスタ アメリケーヌソース (リングイネ) Homard pasta with Americaine sauce (linguine)	¥6,072 •+¥1,897	マリネサーモン、グリエールチーズのライブレッドサンドウィッチ	¥2,909
クラムチャウダー Clam chowder	¥2,277	金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト Bouillabaisse with garlic toast	¥5,186 •+¥1,012	Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyere cheese	
本日のポタージュ	¥1,391	萬幻豚ロース肉のグリル	¥3,895	アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American clubhouse sandwich	¥3,162
Soup of the day		Grilled Mangenton pork 国産牛 100%のハンバーグ きのこ入りデミグラスソース	¥4,301	ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ	¥4,048
きのこと銀杏入りコンソメスープ	¥1,771	Hamburg steak with mushroom demi-glace sauce	+¥126	Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavored mayonnaise	
Consommé soup with mushroom and ginkgo		国産牛フィレのグリル Grilled beef fillet	¥6,578 •+¥2,403	ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ Mixed sandwich with hum cheese and vegetables	¥2,530
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 野菜のブイヨンスープ	¥1,391	国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター Grilled beef sirloin Café de Paris-style	¥6,578 •+¥2,403	フランス郷土料理フェア/FRENCH REGIONAL CUISINE グリエールチーズとローストポークのクロックムッシュ	¥3,162
Vegetable soup		ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル Grilled New Zealand aging beef	¥5,882 •+¥1,707	Croque Monsieur with Gruyere cheese and roast pork	ŕ