

Menu

Table d'Hôte

シェフのおすすめ **肉料理** *Menu de la viande* ¥ 2,530

Salade de caprice
気まぐれサラダ

Sopa de la châtaigne de France aux cappuccino
フランス産 栗のスープ・セヴェーヌ風 カプチーノ

Filets de bœuf grillés aux beurre de Wasabi légumes d'autour
牛フィレ肉の網焼き ワサビ・バターを添えて
温野菜のオトゥール

Dessert d'aujourd'hui
本日のデザート

Café ou Thé
コーヒー または 紅茶

Pain & huile d'olive
パン & オリーブオイル

Hors série

特製ハヤシライス温野菜添え (数量限定) ¥ 1,100

Riz à sauce hachis de bœuf avec légumes chaudes (nombre limité)

Potage d'aujourd'hui / Café ou Thé
本日のスープ/コーヒーまたは紅茶

Repas Complet Réservation nécessaire, à partir de ¥5,400~
ご予算に応じてフルコース承ります (予約制) ¥5,500~

※価格は全て税込です。
※価格及び料理内容は予告無く変更となる場合がございます。
※お支払いにクレジットカードはご利用いただけません。

Déjeuner

藍ランチ *Déjeuner d'Abi* ¥ 1,430

Soupe de jour
本日のスープ

ハンバーグ・チキン・魚料理からお選び下さい *Bifteck Haché, Poulet ou Poisson au choix*

Bifteck haché à la nichette avec nouilles de Abi
ハンバーグステーキ ボンレスハム入りソース
人参とシャンピニョンのクリーム煮を添えて

ou または

Poulet sauté algérienne aux nouilles de Abi
若鶏の骨付きモモ肉ソテー
サツマ芋、トマト入りソース アルゼリア風

ou または

Marché aux Poisson frais à la mireille
本日の魚ソテー 4種の茸ソース
焼きトマト添え ミレイユ風

Salade d'aujourd'hui
本日のサラダ

Dessert d'aujourd'hui
本日のデザート

Café ou Thé
コーヒー または 紅茶

Pain & huile d'olive
パン & オリーブオイル

※ Prix en T.T.C.
※ Selon le cas, nous changerions du prix et le menu sans préavis.
※ Nous n'acceptons pas la Carte de crédit.

novembre 2019