

Menu

Table d'Hôte

シェフのおすすめ **肉料理** *Menu de la viande* ¥ 2,484

Hors-d'œuvre et Salade

本日のオードブル・サラダ

Soupe froide collagène du gombo et vermicelle

ヴァミセリーとオクラ入り冷製コラーゲンスープ

Côte de porc à la milanaise avec nouille de Ai

豚ロースのチーズパン粉焼きミラノ風

藍麺と温野菜を添えて

Dessert au maison de Ai

藍 特製デザート

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) ¥ 1,080

Riz à sauce hachis de boeuf avec légumes chaude (nombre limitée)

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) ¥5,400~

※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' Ai* ¥ 1,404

Soupe de jour

本日のスープ

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

Bifteck haché à la carbonnade avec nouille de Ai

ハンバーグステーキ ビール煮カルボナード 藍麺を添えて

ou または

Poulet sauté à l'escorial aux nouille de Ai

若鶏骨付きもも肉ソテー

オリーブとシャンピニオン入りソース 鶉の卵飾り藍麺を添えて

ou または

Ragoût du scombromeur et crevettes à la marseillaise aux riz

鯖ムニエル マルセイユ風煮込み 小海老を添えて ライスと共に
温野菜 (金針菜&トマト焼き) を添えて

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.

juillet 2017