

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 Aï

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 Aï

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'Aï* ¥ 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 sauce demi-glace avec forestière à la crème

ハンバーグステーキ ドゥミ・グラスソース 色々茸ア・ラクレーム飾り

ou または

Poulet sauté cythia aux nouilles de Aï

若鶏骨付きもも肉ソテー

オレンジ、干しブドウ入りソース 藍麺を添えて

ou または

Filets de poisson grillé aux aromates sauce aurore

本日の魚グリエ 香草風味 オロールソース

ポーム・フォンダン、レモンを添えて

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.

septembre 2017