

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 de la châtaigne de France

フランス産 栗のスープ

Langus boeuf à la flamande avec nouille de Ai

牛タンの煮込み フラマンド風

藍麺を添えて

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 avec raviot oignon

ハンバーグステーキ オニオンシチュー添え

ou または

Poulet sauté doria aux nouille de Ai

若鶏骨付きもも肉ソテー

胡瓜入りソース ブルーノアゼット 藍麺を添えて

ou または

Filets de poisson meunière Mont-by

本日の魚ムニエル シャンピニオン、ナス、トマト添え

モン・ブリ風

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.

octobre 2017