

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 bœuf à la flamande avec nouilles de Aï

牛タンの煮込み フラマンド風

藍麺を添えて

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 bœuf 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・魚料理からお選び下さい *Bifteck Haché, Poulet ou Poisson au choix*

Bifteck haché à la treille sauce demi-glace avec nouilles de Aï

ハンバーグステーキ

葡萄棚作り ドゥミ・グラスソース 藍麺を添えて

ou または

Poulet sauté jurassienne aux nouilles de Aï

若鶏骨付きもも肉ソテー

ベーコンとシブレット入りソース ジュラ風 藍麺を添えて

ou または

Marché aux poisson frais poêlé sauce verte

本日の魚ポワレーヴェルトソース

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 2017