

# 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 aux nonnats au gratinée*

白魚のスープ グラナ・パナーノ クリームグラタン風

*Carré d'agneau aux aromates avec légumes chauds*

仔羊の鞍下肉香草パン粉焼き 温野菜添え

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

*Bifteck haché sauce vignon avec nouille de Ai et légumes chauds*

ハンバーグステーキ オニオン・ソース

藍麺と温野菜を添えて

*ou* または

*Poulet sauté beaufort aux nouilles de Ai et tomato grillé*

若鶏のソテー アーティチョーク、ポテト、ブラック・オリーブ入りソース

藍麺、トマト・グリエを添えて

*ou* または

*Franche de poisson meunière aux fleurs de colza*

魚のムニエル菜の花添え

*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.

février 2018