

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

Potage à la oignon aux Croûtons en fromage

あめ色に炒めたオニオンスープ チーズのクルトン添え

Filets de bœuf grillés aux beurre raifort légumes d'autour

牛フィレ肉の網焼きレホール・バター添え

4種の温野菜飾り

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

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 chaudes (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な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'Asi* ¥ 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 sauce soboise avec nouilles de Asi & légumes chaudes

ハンバーグステーキ スービーズ・ソース 藍麺 & 温野菜添え

ou または

Poulet sauté beaufort aux nouilles de Asi

若鶏骨付きもも肉ソテー

アーティチョーク、ブラック・オリーブ入りソース ポーリユール風

藍麺、トマト・グリエを添えて

ou または

Marché aux poissons frais à la mireille

本日の魚のソテー 4種の茸ソース ミレイユ風

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.

Janvier 2019