

Menu

Table d'Hôte

シェフのおすすめ **肉料理** *Menu de la viande* ¥ 2,530

Salade de caprice
気まぐれサラダ

Potage à l'oignon aux Croûtons en fromage
あめ色に炒めたオニオンスープ チーズのクルトンを添えて

Filets de bœuf grillés sauce poivre à la crème
牛フィレ肉の網焼き 胡椒のまろやかソース

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) ¥ 1,100

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) ¥5,500~

※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* ¥ 1,430

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 aux champignons à la crème avec nouilles de Aï et légumes
ハンバーグステーキ シャンピニオンのクリームソース飾り
藍麺と温野菜を添えて

ou または

Cuisse de poulet sautés cynthia aux nouilles de Aï
若鶏の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

Tranche de poisson à la mireille
本日の魚 4種の茸ソース ミレイユ風 焼きトマトを添えて

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.

février 2020