



ランチ — déjeuner —

¥7,000 (税込・サービス料別)



Poulpe et mousse de poivron rouge à la bourguignon

蛸と赤ピーマンムース ブルゴーニュ風

スープをご追加いただけます

La soupe à la crème du jour

・本日のクリームスープ ¥1,000(税込)

Consommé double en demi-tasse

・グリル特製ダブルコンソメ(デミタスカップ) ¥1,200(税込)

お好きなメインディッシュを一品お選びください

お魚料理

Filet de sole vapeur sauce au vin blanc

舌平目のヴァプール
ヴァンブランソース

お肉料理

Confit de canard, légumes de saison

鴨のコンフィ 季節の野菜添え

ou
または

Filet de bœuf grillé sauce Baryuls

国産牛フィレ肉のグリエ
バニユルスソース
(+¥3,000税込)

Compotée pêche et financier au thé, crème glacée au romarin

桃のコンポート紅茶のフィナンシェ ローズマリー風味のアイスクリーム

Café
コーヒー

グリル ワインリスト

〈シャンパーニュ 白〉 グラス ¥1,800 ボトル ¥11,000 ~

〈白ワイン〉 グラス ¥1,600 ~ ボトル ¥11,000 ~

〈赤ワイン〉 グラス ¥1,600 ~ ボトル ¥11,000 ~

ノンアルコールワイン

スパークリング デュクドゥモンターニュ グラス ¥900

ノンアルコール(赤) ヴィンテンス・メルロー グラス ¥900

ノンアルコール(白) ヴィンテンス・シャルドネ グラス ¥900

※消費税は含まれております。別途サービス料10%を頂戴致します。

当店では同じ厨房、調理器具にて食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、クルミ、エビ、カニ、カシューナッツ 等)を調理しております。

使用米表示 The Rice Traceability 当店では全て国産米を使用しております。In our restaurant,100% domestically produced rice is used.