



ランチ — déjeuner —

¥7,000 (税込・サービス料別)



Terrine de pomme de terre à la mozzarella et au gouda

モッツアレラとゴーダチーズ ポテトのテリーヌ

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

Poisson du jour gratiné

本日の鮮魚のグラタン仕立て
と

Poitrine de porc “Egoma” pôlé à la sauge

エゴマ豚バラ肉のポワレ
セージ風味

盛り合わせ

のり
または

Filet de bœuf grillé sauce au poireau et myoga, terrine de légume d'été

国産牛フィレ肉のグリエ(低温調理)

ポロ葱と茗荷のソース
夏野菜のテリーヌ添え

(+¥3,000税込)

Chocolat cru à l'earl grey, sorbet de figues fraîche

アールグレイ風味のショコラ・クリュ
フレッシュ無花果ソルベ

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 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.