

## ランチコース A

~Spécialité~

スペシャリテ

20種類の季節野菜

タピルージュ コレクション

~Principal~

メインディッシュ

Filet de daurade poêlé, jas de moule à la crème

真鯛のポワレ ムール貝のジュと粒マスタードのクリームソース

又は

Cuisse de poulet confit aux champignons

若鶏モモ肉のコンフィー 秋茸添え

又は

Entrecôte de boeuf griller et oignon à la aigre-doux

牛ロース肉(150g)のグリエ シェリービネガーと玉葱のエーグルドゥース (+¥600)

~Dessert~

デザート

~Café~

コーヒー又は紅茶

¥1,900

※表示価格は税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。

# ランチコース

～Spécialité～

20種類の季節野菜  
タピルージュ コレクション

～Soupe～

※ 下記よりお選びください。

Soupe du jour

季節野菜のポタージュ

又は

Soupe de poisson en croûte

新鮮な海の幸のスープ パイ包み焼き

<+¥600>

～Principal～

※下記よりお選びください。

<Poisson>

魚料理

Saumon fîmé et noix de st-jacques poêlé. huile de olive et balsamique

スモークサーモンと帆立貝のポワレ ホワイトバルサミソース

Filet de “KINMEDAI” poêlé, jus de moule au curucuma

金目鯛のウロコ焼き ターメリック風味の貝のジュ

<Viande>

肉料理

Côte de veau à la milanise, fondant au curotte celeri-rave

仔牛ロース肉のカツレツ 根セロリと人参のフォンダン

Carre d’agneau rôti, légumes de saison à la tartine

アイスランド産仔羊背肉のロースト 茄子と秋茸のタルティーヌ

Canard en crôte, étuvéé de légumes de saison

仏シャラン産鴨肉トフォアグラのパイ包み焼き

季節野菜のエチュベ 赤ワインソース <+¥1,000>

Filet de boeuf et foie gras・truffles ensemble “Rossini”

牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのアンサンブル“ロッシーニ風

<+¥1,200>

～Dessert～

季節のデザート

Parfait au caramel et comport de chataigne a l’amande

キャラメルとコーヒーのパルフェ マロングラッセとアーモンドのクロカン

～Café～

コーヒー又は紅茶

B コース

C コース

¥3,400 (メインディッシュ 1 皿)

¥4,800 (お魚・お肉)

※表示価格は税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。