

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 dourade poêlé au moutarde verts et jus de clovisse fondue de tomato
真鯛のポワレ グリーンマスタード風味 貝のジュとトマトフォンデュ

又は

Filet de poulet poché, jus de clovisse au crucama
若鶏胸肉のポッシェ ターメリック風味のアサリのジュ

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 (+1600)

~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 moule et fèves au lard

ムール貝とソラ豆のクリームスープ 自家製ベーコン添え\300>

～Principal～

※下記よりお選びください。

<Poisson>

魚料理

Filet de “SAWARA” meunière, coulis de persil au ail

鱈のムニエル ニンニクとパセリのオリーブオイル仕立て

Filet de “AINAME” poêlé, confit de pomme de terre et jus de clovisse au camin anet

アイナメのポワレ 新ジャガ芋のコンフィー クミンとアネット風味

<Viande>

肉料理

Cote de veau à la milanise au moutarde secs

仔牛ロース肉の“カツレッツ”雪下人参のブレゼと粒マスタードソース

Carre d’agneau rôti, légumes à la provençal

アイスランド産仔羊背肉のロースト 農園野菜のプロヴァンス スタイル

Cochon de lait de “GASPOR” rôti aux voquette

乳飲み仔豚“ガスポール”のロースト キャベツのブレゼ添え ロケット菜と共に

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

<+\1,200>

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

～Dessert～

季節のデザート

Sorhet au fruits rouge et mousse de chocolat blanc à la timbale

ミックスベリーのシャーベットとホワイトチョコレートのなめらかなクリーム

タンバル仕立て

～Café～

コーヒー又は紅茶

Bコース

¥ 3,200(メインディッシュ1皿)

Cコース

¥ 4,500(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。