

# Menu tapis rouge

タピルージュ 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  
季節野菜のスープ

又は

Soupe de “Paris soir”  
コンソメジュレとジャガ芋のポタージュ(冷製) <+¥300>

～Princpal～

※下記よりお選びください。

<Poisson>  
魚料理

Filet de “ISAKI” poêlé et coulis de poivron rouge  
イサキのポワレ 赤ピーマンのクーリソース 茄子のタルティーヌ添え

Filet de “SHIMAAJI” meunière, aux balsamique  
シマアジのムニエル 焦がしバターとバルサミコソース

<Viande>  
肉料理

Cote de veau à la milanise et moutarde verts en mimosa  
仔牛ロース肉のカツレツ グリーンマスタードと共に ミモザスタイル

Cochon de lait de “GASPOR” rôti, pomme de terre gratin  
乳飲み仔豚“ガスポール”ロティ ジャガ芋のグラタン クミンの香り

Carre d’agneau rôti à la provençal  
アイスランド産仔羊背肉のロースト プロヴァンス仕立ての農園野菜

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

Macaron au chocolat, glacé à lavahille chocolat et cerise  
チョコレートのマカロンとアメリカンチェリー 濃厚バニラとビターチョコレートのアイスクリーム

～Café～

コーヒー又は紅茶

Bコース  
¥3,400 (お魚 又は お肉)

Cコース  
¥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。

# ランチコース A

～Spécialité～

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 pistou  
真鯛のポワレと農園野菜のギリシア風 ピストゥーソース

又は

Cuisse de poulet confit au citron et coulis de carotte  
若鶏モモ肉のコンフィー レモン風味 ニンジンのクーリと共に

又は

Entrecote de boeuf griller et oignon a la aigre-douce  
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>

～Petit Dessert～

プチ・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。

# Menu boisson déjeuner

Coupe de Champagne ¥1,600  
グラスシャンパン

Verre de vin blanc ¥900  
グラス白ワイン

Verre de vin rouge ¥1,000  
グラス赤ワイン

Bière ¥700  
生ビール

Kronenbourg Blanc 330ml ¥900  
クローネンブルグブラン

INEDIT 330ml ¥900  
イネディット

Bière non-akcolisée ¥600  
ノンアルコールビール

KIRIN Hard Cidre ¥600  
キリン ハードシードル

Boissons no alcolisées ソフトドリンク ¥400

オレンジジュース  
ブラッドオレンジジュース  
グレープフルーツジュース  
ウーロン茶  
コココーラ  
チェリーコーラ  
ジンジャーエール  
辛口ジンジャーエール  
レモネード

Perrier (330ml) ¥700  
ペリエ

S.PELLEGRINO (500ml) ¥750  
サンペレグリオ

Evian (750ml) ¥800  
エヴィアン

※ワインリストもご用意しております。