

Menu Le Grill

メニュー ル・グリル

¥3,000

Gougère tiède au Gruyère

グリュイエールチーズを使ったグジェール

Gruyère Cheese Gougère

.....

Velouté de saison

季節 ヴルーテ

Seasonal Velouté

.....

Composition de légumes

彩り野菜のコンポジション 茄子のピューレ

Our Selection of Vegetables

.....

Saumon mi-cuit sur Risotto au jus d'herbes

サーモンのミキュイ リゾットヴェールと共に

Salmon Mi-Cuit - Herbs Risotto

OU または OR

Epaule de cochon sur le Grill & sauce au balsamique blanc

豚肩ロースのグリユ

Grilled Pork Shoulder & White Balsamic Sauce

.....

Dessert du jour

本日のデザート

Today's Dessert

Mignardises accompagnées de café, thé ou infusions

小菓子と共にコーヒー、紅茶またはハーブティー

Coming with Petits Fours, coffee, tea or herb tea

Menu Dégustation

シェフにお任せコース

¥4,500

Gougère tiède au Gruyère

グリュイエールチーズを使ったグジェール

Gruyère Cheese Gougère

.....

Terrine de GANDO

ガンドのテリーヌ 春菊のピューレ

Terrine of Yellowtail

.....

Saumon mi-cuit sur Risotto au jus d'herbes

サーモンのミキュイ リゾットヴェールと共に

Salmon Mi-Cuit - Herbs Risotto

.....

Bavette cuite sur le Grill - Pomme purée - Sauce Porto

ハラミのグリル ジャガイモのピューレ ソースポルト

Grilled Flank Steak - Mashed Potato - Porto Wine Sauce

.....

Flan aux groseilles et glace à la pistache

クランベリーのスランとピスタチオアイス

Cranberries Pudding with Pistachio Ice Cream

OU または OR

Pomme au four et glace à la vanille

林檎のオーブン焼き バニラアイス添え

Baked Apple with vanilla ice cream

Mignardises accompagnées de café, thé ou infusions

小菓子と共にコーヒー、紅茶またはハーブティー

Coming with Petits Fours, coffee, tea or herb tea

All our prices do not include tax (8%)

税金は別途頂戴しております。