

Les Hors d'œuvres

オードブル

<i>Poisson mariné</i>	鮮魚のマリネ	4,400
<i>Cocktail d'oursin au Caviar</i>	百合根のムースとウニとキャビア入り コンソメゼリーがけ	5,500
<i>Salade de Fruits de mer style de Pérignon</i>	海の幸のサラダペリニオン風	5,500
<i>Foie gras chaud</i>	本日のフォアグラ料理	6,600
<i>Assiettes Gourmandes</i>	本日のオードブル	

Les Soupes

スープ

1984年2月にこの地で開店以来多くのお客様方に愛され続けているコンソメスープ。

手間と時間を惜しまずに作り続けてまいりました。

<i>Soupe de Saison</i>	季節のスープ	1,100
<i>Consommé chaud</i>	温かいコンソメ	2,750

Les Poisson

魚料理

<i>Homard roti</i>	オマール海老のロースト	5,500
<i>Oreille de mer à saveur de cognac</i>	あわびのソテー	5,500
<i>Poisson de jour</i>	本日魚料理	

Les Viandes

肉料理

<i>Pintade farci aux champignon</i>	地鶏のキノコ詰めロースト	5,500
<i>Joue de Bœuf</i>	和牛ホホ肉の煮込み	6,600
<i>Carré d'agneau</i>	仔羊のグリエ	7,700
<i>Steak de Bœuf</i>	黒毛和牛フィレまたはサーロインステーキ	11,000
<i>Viande du jour</i>	本日の肉料理	

Salade de Saison

野菜

<i>Salade verte</i>	グリーンサラダ	1,100
<i>Salade compodé</i>	ミックスサラダ	1,320
<i>Légumes chaud</i>	温野菜	1,650

サービス料として10%頂戴いたします