

À la carte Menu

ディナー アラカルトメニュー



Diner d'Enfant

お子様ワンプレートディナー

¥3,400

(スパゲッティ・ミニハンバーグ・エビフライ・アメリカンドッグ・チキンライス・フライドポテト)
オレンジジュース・ポタージュスープ・アイスクリーム付

Hors-d'œuvre 前菜

Hors-d'œuvre du Jour

シェフおすすめ前菜

¥2,200

Escargot à la Bourguignonne

エスカルゴ ブルゴーニュ風

¥2,200

Saumon Fumé

スモークサーモン

¥2,200

Noix de Saint-Jacques à la Provençal

帆立貝のバター焼き プロヴァンス風

¥3,550

Foie-Gras de Canarde aux Orange

フランス産カモのフォアグラソテー オレンジソース

¥3,850

Salades サラダ

Salade de Saison

コンビネーションサラダ

¥1,150

Salade de Tomate

トマトサラダ

¥1,100

Potages スープ

Potage Crème de Mais

コーンポタージュスープ

¥1,050

Consommé

コンソメスープ

¥1,050

Soupe à l' Oignon gratinée

オニオングラタンスープ

¥1,400

Poisson aux Légumes 魚料理 温野菜添

Poisson du jour

本日のお魚料理

¥3,450

Timbale de Homard au Safran

オマール海老のクリーム煮 サフラン風味 バターライス添え

¥4,200

À la carte Menu

ディナー アラカルトメニュー



Entrees aux Légumes 肉料理 温野菜添

Bifteck à la Hambourgeoise Sauce Oignon

ハンバーグステーキ オニオンソース

¥2,800

Côte d'Agneau Rôtie Persil

仔羊のロースト にんにくパセリ風味

¥3,900

Ragoût de Bœuf Vin Rouge avec Légumes Chaud

黒毛和牛のビーフシチュー 温野菜添え (ホテル伝統の味)

¥4,850

Tournedos Sauté

特選黒毛和牛のフィレスステーキ (130g / 150g)

¥8,800 / ¥10,150

Entrecôte Sauté

特選黒毛和牛のサーロインステーキ (200g)

¥8,900

Desserts デザート

Glace (Vanille, Thé Vert)

アイスクリーム (バニラ、抹茶)

¥500

Sorbet Poire

洋梨のシャーベット

¥500

Tarte aux Pommes

アップルパイ

¥650

Crème Catalane

カタラーナ フルーツ添え

¥750

Dessert du Jour

本日のおすすめデザート

¥1,200

Crêpe Suzette

クレープシュゼット (2人前より)

¥3,550

※実演サービスですので、お時間を頂戴いたします。

Café etc コーヒー 他

Café

コーヒー (ホット・アイス)

¥600

Thé

紅茶 (ホット・アイス)

¥600

Cacao

ココア (ホット・アイス)

¥750

Lait

ミルク (ホット・アイス)

¥400