

# 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