



Menu Bouillon de Paris

¥3600～（3960）のコース

★お好きなオードブル・メイン・デザートをお選びいただけます。

（追加料金を頂くお料理もございます。）

食前酒と一緒に軽く・・・

ハモンセラーノ生ハム

or

サラミ

各700円（770）

アミューズ（吉田豚のリエット）

オードブル

Quiche

自家製キッシュロレーヌ

Bonito

高知県産 鰹の薫タタキ焼きカルパッチョ（+¥550税込）
ナスのピューレとショウガ風味のヴィネグレットソース添え

Pâté de campagne maison

自家製 吉田豚のパテ サラダ添え

Gâteau de crabe "Zuwai" à l'Avocat et son coulis de tomate

ズワイガニとアボカドのディル風味 ガトー仕立て（+¥550税込）
クーリ・ド・トマト

Salade de jambon cru et de fromages

スペイン産 ハモンセラーノ生ハムとチェダーチーズの山盛りサラダ

Saumon mariné

静岡県産 富士アトランティックサーモンのカルパッチョ
有機人参のヴィネグレット

メイン料理

Steak de Bavette

カナダ産 ブラックアンガス牛リブアイロースのステーキ（+¥660税込）
フライドポテト添え

Noix de Boeuf

黒毛和牛モモ肉のロースト トリュフソース（+¥990税込）

Boeuf Bourguignon

黒毛和牛もも肉のしっとり赤ワイン煮込み（+¥770税込）
ブルゴーニュ風

Filet de canard rôti

合鴨むね肉のロースト

Poulet roti

国産鶏ムネ肉のしっとり低温ロースト

SAWARA rôti

特選サワラの高温ロースト その日のスタイルで

Steak d'échine de porc

特選 豚肩ロース肉のロースト
トマト風味のクリームソース

デザート

高貴なプリン 又は アイスの盛り合わせ
又は 濃厚チョコレートテリーヌ（+¥330税込）
又は リンゴのタルト アイス添え（+¥330税込）
コーヒー又は紅茶