



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

パンのおともに
無塩バター
250円 (275)

Quiche

自家製キッシュロレーヌ

Bavarois aux oignons nouveaux et vroute

新玉ねぎのババロアとヴルーテ (+¥550税込)

ノルウェー産サーモンの炙りと天使の海老添え

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 ハモンセラノ生ハムとチェダーチーズの山盛りサラダ

Saumon mariné

ノルウェー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 (+¥550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 (+¥550税込)

ブルゴーニュ風

Filet de canard rôti

合鴨むね肉のロースト

WAGYU Hache

国産黒毛和種入り特製ハンバーグ (+¥550税込)

濃厚ポルト酒の赤ワインソース

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