

# RUE D'OR

## BUSINESS LUNCH

### 前菜 ENTRÉES

サーモンタルタル クスクス ガーデンハーブ ハニーマスタード  
Salmon Tartar, Cucumber, Avocado Dip, Garden Herbs

前菜盛合わせ  
Rue d'Or Hors d'Œuvres, Pate Maison, Terrine

### スープ SOUPE

オニオンスープ グリエールチーズ クルトン  
Onion Soup, Gruyère, Croûton

本日のポタージュ  
Potage du Jour, Croûton, Fine Herbs

### メインディッシュ PLATES PRINCIPALES

#### 魚料理 POISSON

鯛のロースト ハーブのクラスト 白ワインソース ホウレン草のソテー  
Roasted Sea Bream, Herb Crust, White Wine Sauce, Sautéed Spinach

#### 肉料理 VIANDE & VOLLAILE

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタードソース ポテトピューレ 人参ロースト  
Confit Duck Leg, Mustard Sauce Potato Purée, Roasted Carrot

豚肩肉のグリル ロベールソース ベイクドポテト グリーンビーンズ  
Grilled Pork Shoulder, Sauce Robert, Baked Potato, Sautéed Green Bean

牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ トリュフ ポテトピューレ +1,500  
Tournedos Rossini, Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffles, Potato Purée

### デザート DESSERT

クラシックショコラ ラズベリーソース シャンティエ  
Classic Gateau au Chocolate, Raspberry Sauce, Chantilly

カフェグルマン  
Café Gourmand, Verrine, Petit Gateau, Madeleine, Seasonal Fruit

3 品コース・Three courses ¥4,500

前菜 または スープ、メインディッシュ、デザート  
Entrée or Soupe, Plat Principal & Dessert

4 品コース・Four courses ¥5,800

前菜、スープ、メインディッシュ、デザート  
Entrée, Soupe, Plat Principal & Dessert

5 品コース・Five courses ¥6,800

前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート  
Entrée, Soupe, Poisson, Viande & Dessert

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

# RUE D'OR

## MARCHÉ LUNCH by Rue d'Or Chef Tetsuya Ueda

### 前菜 ENTRÉES

若鶏とキノコのバロティーヌ  
ドライイチジクのコンポート ナスのタップナード  
*Chicken & Mushroom Roulade, Dried Fig Compote, Eggplant Tapenade*

### スープ SOUPE

5種のキノコのコンソメスープ  
パイ包み焼き  
*Oven Baked Consommé, Puff Pastry, Five kinds of Mushrooms*

### メインディッシュ PLATES PRINCIPALES

#### 魚料理 POISSON

太刀魚のロースト  
栗のクラスト カボチャのピューレ 姫人参 赤ワインソース  
*Roasted Cutlass Fish, Chestnut Crust, Pumpkin Puree, Princess Carrot, Red Wine Sauce*

#### 肉料理 VIANDE & VOLLAILE

ウズラとフランス産キノコのロースト  
サツマイモのコンフィ ルッコラ ウズラのジュ  
*Roasted Quail & French Mushrooms, Quail Jus, Sweet Potato Confit, Arugula*

### デザート DESSERT

栗のパルフェ  
洋ナシのコンポート ヌガティーヌ  
*Chestnut Parfait, Pear Compote, Nougatine*

#### 4品コース・Four courses

¥7,400

前菜、スープ、魚 または 肉料理、デザート  
*Entrée, Soupe, Poisson or Viande, Dessert*

#### 5品コース・Five courses

¥8,400

前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート  
*Entrée, Soupe, Poisson, Viande & Dessert*

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。  
The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.