

RUE D'OR

フレンチレストラン「ル ドール」 ル・ビストロ

ディナー プリフィックス メニュー

| | |
|------------------------------|-------|
| 4品コース（前菜、スープ、メイン料理 & デザート） | 7,400 |
| 5品コース（前菜、スープ、魚料理、肉料理 & デザート） | 9,400 |

前菜

ポークと合鴨のパテ アン クルード
フルーツのチャツネ コルニッション デイジョンマスタード

鯛のマリネ
マスタードレモンドレッシング アスパラガス ハーブオイル

キャビア追加 |+1,400

ブルゴーニュ風エスカルゴ
ガーリックハーブバター クルトン

スープ

フレンチオニオンスープ
グリュイエールチーズ クルトン

グリーンピースのヴルーテ
フライド桜海老 新玉葱のフラン ミントオイル

全ての表示価格は日本円で、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。

メイン

舌平目のムニエル

レモンバターソース ローストポテト ラタトゥイユ

カナダ産ロブスターテールのソテー | +2,500

アメリカーナソース ポテトソテー プロヴァンス焼き風トマト

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

ポテトピューレ マッシュルーム ベーコン パールオニオン

牛テンダーロインのソテー 150g | +4,300

赤ワインソース ポテトピューレ 人参のグラッセ

合鴨もも肉のコンフィ

赤ワインソース ポテトピューレ プロヴァンス風焼きトマト

ダックフォアグラのパンフライ追加 +2,500

デザート

弓削牧場ヨーグルト マンゴーとチェリーのパルフェ

バニラシロップ

ガトーショコラ

フルーツソース