

# RUE D'OR

RUE D'OR LE BISTRO  
HARVEST TABLE WEEKDAY LUNCH  
PROMOTION BUFFET MENU (SEP – DEC)

ハーベストテーブル (平日)

¥3,900 PER PERSON

## サラダ SALAD SELECTION

グリーンリーフ | ロメインレタス ルッコラ ベビーリーフ ラディッキオ  
Green Leaves | Cos, Romaine, Rucola, Mesclun, Radicchio

クルディテ | トマト ラディッシュ ピーマン きゅうり 豆  
Crudités | Tomato, Radish, Pepper, Cucumber, Beans

コンディメント | ナッツ ドライフルーツ 種 クルトン  
Condiments | Nuts, Dried Fruit, Seeds, Croûton

オイル | オリーブオイル アボカドオイル クルミオイル  
Oils | Olive Oil, Avocado Oil, Walnut Oil

ヴィネガー | 白ワイン 赤ワイン バルサミコ シェリー フランボワーズ  
Vinegars | White Wine, Red Wine, Balsamic, Sherry, Framboise

コンポーゼサラダ Composed Vegetable Salad

ミックスビーンズ トマト バジルのサラダ  
Mixed Beans, Tomato, Basil

シェフのチョップドサラダ  
Chef's Chopped Salad

グリル野菜のマリネ フェタチーズ  
Marinated Grilled Vegetable, Feta

パスタサラダ フィジリパスタ 海老 オリーブ トマト カクテルソース  
Pasta Salad Fusilli Pasta, Shrimp, Olive, Tomato, Cocktail Sauce

## 前菜 APPETIZER

スモークサーモン サワークリーム ケッパー 玉ねぎ  
Smoked Salmon Sour Cream, Capers, Onion

リエット 豚肉 サーモン  
Rillettes Pork, Salmon

当レストランでご提供しているお米はすべて国産米です。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。

We use domestic rice. The price includes consumption tax and 15% service charge. All prices are in Japanese Yen. 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.

シャルキュトリー ハム サラミ ジャンボンブラン  
マスタード コルニッション カクテルオニオン  
Charcuterie Ham, Salami, Jambon Blanc  
Mustard, Cornichon, Cocktail Onion

チーズ チーズのセレクション  
ナッツ ドライフルーツ 蜂蜜  
Cheese Selection of Cheese  
Nuts, Dried Fruit, Honey

パン バゲット シリアル ライ麦  
ガーリック & ハーブバター オリーブタペナード  
Bread Baguette, Cereal, Rye  
Garlic & Herbs Butter, Olive Tapenade

### スープ SOUP

季節野菜のミネストローネ バジルオイル  
Seasonal Vegetable Minestrone Basil Oil

キノコのクリームスープ トリュフ風味のクリーム クルトン  
Mushroom Cream Soup Truffle Flavored Cream, Croûton

### メインコース MAIN COURSE | 1品お選びください please choose one

本日の魚のソテー ボイルポテト ほうれん草 ヴァンブランソース  
Sautéed Fish of the Day, Boiled Potato, Spinach, Vin Blanc Sauce

ビーフブルギニョン ポテトピューレ 野菜のロースト  
Braised Beef Bourguignon, Potato Purée, Roasted Vegetable

鶏もも肉のロースト ポテトピューレ ブロッコリー 赤ワインソース  
Roasted Chicken Leg, Potato Purée, Broccoli, Red Wine Sauce

本日のシェフの野菜料理  
Today Chef's Vegetarian Dish

和牛ビーフバーガー 150g フライドポテト 弓削牧場カマンベールチーズ BBQ ソース  
Wagyu Beef Burger 150g, French Fries, Yuge Farm Camembert Cheese, BBQ Sauce +1,500

### デザート DESSERT

季節のスイーツbuffetセレクション  
Seasonal Sweets Buffet Selection

当レストランでご提供しているお米はすべて国産米です。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。

We use domestic rice. The price includes consumption tax and 15% service charge. All prices are in Japanese Yen. 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.