

RUE D'OR

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

ハーベストテーブル (土日祝)

¥5,900 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

ウィークエンドスペシャル-WEEKEND SPECIAL
アメリカ産ビーフリのロースト トリュフのジュ
クリームコーン クリームほうれん草 ベイクドポテト
Roasted US Beef Rib, Truffle Jus
Creamed Corn, Creamed Spinach, Baked Potato

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

ビーフブルギニオン 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

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.