

# RUE D'OR

フレンチレストラン「ル・ドール」

ル・ビストロ

アラカルト

## 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	2,400
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	2,200
キャビア追加	+1,200
スモークサーモントラウト サワークリーム ケッパー レモン	2,600
シャルキュトリーの盛り合わせプレート バイヨンヌハム ジャンボンブラン ソーセージ	2,600
シーザーサラダ ロメインレタス ベーコン パルメザンチーズ	1,800
チーズの盛り合わせプレート 季節のセレクション 各種コンディメントとフルーツブレッド	3,600

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。

## 温かい前菜

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	2,000
ダックフォアグラのソテー リンゴキャラメリゼ カルバドス風味 ポートワインソース	3,700
フライドクラブケーキ タルタルソース レモン	3,200

## スープ

フレンチオニオンスープ クルトン グリュイエールチーズ	1,800
ロブスタービスク コニャック 北海道産クリーム チャイブ	2,300
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	1,600

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。

# RUE D'OR

## 魚料理

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	2,800
アラスカ産タラのベニエ タルタルソース フライドポテト ほうれん草クリーム煮	2,600
ブイヤベース ミックスシーフードと白身魚 バゲット ルイユソース	3,800
カナダ産ロブスターテールのソテー アメリカーナソース ポテトソテー プロヴァンス風焼きトマト	5,200

## 肉料理

ステーキ&フリッツ ビーフハンガーステーキ フライドポテト カフェ・ド・パリ・バター グリーンサラダ	2,800
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	3,200
ローストラムチョップ ガーリックハーブバター ポテトソテー プロヴァンス風焼きトマト	4,200
ル ドール ビーフバーガー 国産牛挽肉 グリュイエールチーズ ベーコン フライドポテト グリーンサラダ	3,400
国産牛テンダーロインのソテー 赤ワインソース ポテトピューレ 人参のグラッセ	7,500
ダックのフォアグラパンフライ追加 +2,500	

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。

# RUE D'OR

## ヴォライユ

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	2,800
国産鶏胸肉のロースト マスタードピクルスクリームソース ポテトピューレ 人参のグラッセ	2,600

## 小皿

ポテトピューレ	600
フライドポテト	600
ポテトのソテー	800
ラタトゥイユ	800
人参のグラッセ	600
ほうれん草クリーム煮	800
プロヴァンス風焼きトマト	1,200

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。

# RUE D'OR

## デザート

クレームブリュレ シャンティ	1,600
ガトーショコラ フルーツソース	1,800
プロフィットロール バニラアイスクリーム チョコレートソース	1,600
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	2,200
季節のスライスフルーツ	2,000
アイスクリーム&シャーベット バニラ チョコレート ストロベリーより 1種	600

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。