

ビストロ メニュー・ドウ・ジュール

**Bistro Menu du Jour**

パン、食後のコーヒーまたは紅茶付き

下記メニューの 前菜、メインディッシュ、デザートよりそれぞれ 1 品ずつお選びください

Includes bread, butter &amp; coffee or tea. Please choose one dish from each course.

¥2,900

**前菜 ENTRÉES**アーティチョークとフェタチーズ 夏野菜 フレンチドレッシング  
Artichoke & Feta Cheese, Summer Vegetable, French Dressing本日のポタージュ クルトン ファインハーブ  
Potage du Jour, Croûton, Fine Herbs**メインディッシュ PLATES DE RÉSISTANCE**本日の魚のソテー  
レモンコンフィ&ブラウンバターソース フライドエッグプラント  
Sautéed Fish of the Day, Lemon Confit & Brown Butter Sauce, Fried Eggplantエビのソテー  
アニスバター トマト フライドズッキーニ +1,200  
Sautéed Prawns, Anis Butter, Tomato & Fried Zucchini +1,200豚肩肉のグリル  
桃とオニオンのキャラメリゼソース *P*  
Grilled Pork Shoulder, Peach & Caramelized Onion Sauceラム肉のグリル  
オリーブ&セミドライトマトのタップナード ラタトゥイユ +1,200  
Grilled Lamb Leg, Olives & Semi Dried Tomato Tapenade, Ratatouille +1,200鴨モモ肉のコンフィ  
ドライアプリコットソース キノコのソテー +1,200  
Confit Duck Leg, Dried Apricot Sauce, Sautéed Mushroom +1,200ビーフブルギニオン  
ポテトピューレ 人参とキノコのロースト *P* +1,200  
Braised Beef Bourguignon, Potato Purée, Roasted Carrot & Mushroom +1,200ル・ドール ビーフバーガー 180g,  
トリュフのジュ&ブリーチーズ オニオンコンポート マッシュルームとフライドポテト +1,500  
Rue d'Or Beef Burger, 180g, Truffle Jus, Onion Compote, Mushroom & Fried Potato + 1,500**デザート DESSERT**マンゴーパブロヴァ パッションフルーツクーリー ラズベリー +900  
Mango Pavlova, Passion Fruit Coulis, Raspberry +900クレームブリュレ シャンティエ  
Crème Brûlée, Chantillyガトーショコラ アプリコットソース シャンティエ  
Gâteau au Chocolat, Apricot Sauce, Chantillyカフェグルマン *N* +600  
Café Gourmand, Verrine, Petit Gâteau, Madeleine, Seasonal Fruit + 600*P*Pork 豚肉, *V*Vegetarian ベジタリアン, *N*Nuts ナッツ料金には消費税・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。