

RUE D'OR

MENU DU JOUR SUMMER MENU

by Rue d'Or Chef Kaviraj Janniah

3品 各カテゴリーから1品ずつお選びください
バゲットとバター、コーヒーまたは紅茶付き

2,900

前菜 ENTRÉE

茄子の冷製 ツナマヨネーズ
グリルサマーコーンドレッシング クルトン
Chilled Eggplant, Tuna Mayonnaise
Grilled Summer Corn Dressing, Croûton

本日のポタージュ クルトンハーブ
Potage du Jour, Croûton, Fine Herbs

メインディッシュ PLATES DE RÉSTANCE

本日の魚 バイクドポテト エンドウ豆 アサリ エスカベッシュソース
Sautéed Fish of the Day, Baked Potato, Peas, Clams, Escabèche Sauce

ポーク肩ロースグリル ローストポテト ベーコン シャルキュティエールソース
Grilled Pork Shoulder, Roasted Potato, Bacon, Sauce Charcutière

ビーフステーキ フレンチフライ カフェドパリ バター +1,800
Beef Steak, French Fries, Café de Paris Butter

鴨もも肉コンフィ リヨネーズポテト 無花果 赤ワインソース +1,400
Confit Duck Leg, Lyonnais Potatoes, Fig, Red Wine Sauce

ビーフブルギニオン
ポテトピューレ 人参のロースト マッシュルーム +1,600
Braised Beef Bourguignon, Potato Purée, Roasted Carrot, Mushroom

和牛ビーフバーガー 150g フライドポテト +1,700
弓削牧場カマンベールチーズ BBQ ソース
150g Wagyu Beef Burger, Fried Potato, Yuge Farm Camembert Cheese, BBQ Sauce

デザート DESSERT

ガトーショコラ シャンティエ
Gâteau au Chocolat, Chantilly Cream

クレームブリュレ シャンティエ
Crème Brûlée, Chantilly Cream

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。