

Déjeuner APICIUS

¥ 12,960

岩元学シェフが旬の食材(毎月)をふんだんに盛り込んだ贅沢なランチコースを
ビジネスシーンやご友人の方々との会食にご満足頂けるようご用意致しました
*Utiliser la saisonnalité des produits, jouer avec les ingrédients pour surprendre les clients.
Voici le défi que relèvent tous les mois Manabu Iwamoto et sa brigade.*

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.
前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください
Please choose plate each from appetizer & main dish.

Les Entrées 前菜

Ayu glacé, sauce algues crues, papaye verte, concombre et croûton

鮎グラッセ、生海苔ソース

Baked sweetfish, seaweed sauce

Ou, または、Or,

Jambon persillé et chorizo

ジャンボンペルシエとチョリゾーソーセージ

Stock veal of gelatin based terrine served with veal leg and chorizo

Crème visshysoise « Paris-Soir »

ヴァイシソワーズ “パリ・ソワール”

Cold potato cream soup with beef consomme jelly

Les plats principaux メインディッシュ

Galette de cèpes, coulis de courgettes

ポルチーニ茸のガレット仕立て、ズッキーニソース

Galette of scallop mousse with porcini mushroom, zucchini sauce

Ou, または、Or,

Côte de veau grillée au foie gras, Langoustines en robe de kadaif

フランス産仔牛ロース肉のグリエとフォワグラ、ラングスティーヌのカダイフ巻き

Grilled veal loin and foie gras, and sauted scampi covered kadaif

Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ

Tiny crème brûlée

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニアルディーズとコーヒー

Coffee and Tiny pastry

É T É

¥ 8,640

Soupe glacé de poivrons rouges et Culatello

冷製赤パプリカのスープ クラテッロ添え

Cold soup of paprika and prosciutto

Shiroika frit aux herbes de Provence

白イカのフリット エルブ・ド・プロヴァンスの香り

Deep fried squid, herb taste

Pigeon rôti et son risotto, fleurs de courgettes farcies

フランス産仔鳩のリゾット仕立て 花付きズッキーニのファルシ添え

Roasted pigeon with risotto and rabbit mousse packed in zucchini blossom

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

JUILLET

¥ 5,400

Ayu glacé et œuf brouillés, sauce au pistou

鮎のオーブン焼きとスクランブルエッグ ピストゥソース

Baked sweetfish and scrambled egg, basil sauce

Ou, または、Or,

Pâté de campagne et ratatouille

パテドカンパーニュ ラタトゥイユ添え

Classic pork meat paté and ratatouille

☞ ————— ☞ ————— ☞ ————— ☞

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください。

Please choose plate each from appetizer & main dish.

☞ ————— ☞ ————— ☞ ————— ☞

Galette de Kinmédai, à la sauce d'oursin

金目鯛のガレット 雲丹のソース

Galette of kinme-bream with scallop mousse, sea urchin sauce

Ou, または、Or,

Côte de porc et pieds de veau panées, sauce Nantua

国産豚ロース肉と仔牛脛肉のパネ ナンチュアソース

Pan-fried pork loin and veal leg crustacean sauce

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee

Supplément pour le service de 10%

表示金額は消費税 8%込の金額です別途 10%のサービス料が加算されます。

We will add 10% service charge.