

## Déjeuner d'APICIUS

¥14,850-

### Les Entrées 前菜をお選び下さい

Ravioli de crustacés à l'américaine légère

甲殻類のラヴィオリ 軽いアメリカヌソース

*Crustacean ravioli, Americaine sauce*

Ou, または、Or,

Œuf en meurette et caille grillée façon d'APICIUS

ウフ・アン・ムーレットと鶉のグリエ アピシウス風

*Grilled quail and poached egg red wine sauce*

### Le Poisson 魚料理

Ecaillé d'amadai, sauce beurre blanc aux oursins

甘鯛の鱗焼き 雲丹入り白ワインバターソース

*Deep fried tilefish, white wine butter sauce with sea urchin*

### Le plat principal メインディッシュ

Chausson de champignon et foie gras, sauce madère

茸とフォアグラのパイ包み焼き マデラ酒ソース

*Mushroom and foie gras pie, Madera sauce*

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 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*

## MARCHÉ

¥8,800-

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.*

Chou farci de coquillage et champignon au beurre d'escargot

貝と茸のキャベツ包み エスカルゴバターソース

*Steamed cabbage packed in shellfish and mushroom, garlic butter sauce*

Ou, または、Or,

Tartare de saumon et coquille Saint-Jacques parfum d'aneth

サーモンと帆立貝のタルタル仕立て ディルの香り

*Tartar of salmon and scallop, mayonnaise sauce*

Kinmedai vapeur à la Normande

金目鯛の蒸し焼き ノルマンディー風

*Steamed red snapper, white wine sauce with apple*

Ou, または、Or,

Côtelette d'agneau poêle, sauce noix de coco et curry

骨付き仔羊のポワレ ココナッツとカレー風味

*Sauted lumb loin, its broth sauce, coconut and curry flavor*

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*