

ランチコース A

~Spécialité~

スペシャリテ

20種類の季節野菜

タピルージュ コレクション

~Principal~

メインディッシュ

Filet de dorade poêlé au pistou

真鯛のポワレと農園野菜のギリシア風 ピストゥーソース

又は

Cuisse de poulet confit au citron et coulis de carotte

若鶏モモ肉のコンフィー レモン風味 ニンジンのクーリと共に

又は

Entrecôte de boeuf griller et oignon à la aigre-doux

牛ロース肉(150g)のグリエ シェリービネガーと玉葱のエーグルドゥース (+¥600)

~Dessert~

デザート

~Café~

コーヒー又は紅茶

¥1,900

※表示価格は税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。

ランチコース

～Spécialité～

20種類の季節野菜
タピルージュ コレクション

～Soupe～

※ 下記よりお選びください。

Soupe du jour

季節野菜のポタージュ

又は

Soupe de “Paris soir”

コンソメジュレとジャガ芋のポタージュ(冷製)

<+¥300>

～Principal～

※下記よりお選びください。

<Poisson>

Filet de “ISAKI” poêlé et coulis de poivron rouge

魚料理

イサキのポワレ 赤ピーマンのクーリソース 茄子のタルティーヌ添え

Filet de “SHIMAAJI” meunière, aux balsamique

シマアジのムニエル 焦がしバターとバルサミコソース

<Viande>

Côte de veau à la milanise et moutarde verts en mimosa

肉料理

仔牛ロース肉のカツレツ グリーンマスタードと共に ミモザスタイル

Cochon de lait de “GASPOR” rôti, pomme de terre gratiné

乳飲み仔豚“ガスポール”ロティ ジャガ芋のグラタン クミンの香り

Carre d'agneau rôti à la provençal

アイスランド産仔羊背肉のロースト プロヴァンス仕立ての農園野菜

Filet de boeuf et foie gras・truffles ensemble “Rossini”

牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのアンサンブル“ロッシーニ風

<+¥1,200>

～Dessert～

季節のデザート

Macaron au chocolat, glacé à lavahille chocolat et cerise

チョコレートのマカロンとアメリカンチェリー 濃厚バニラとビターチョコレートのアイスクリーム

～Café～

コーヒー又は紅茶

B コース

C コース

¥3,400 (メインディッシュ 1 皿)

¥4,800 (お魚・お肉)

※表示価格は税込です。別途サービス料を10%頂戴しております。