

## Menu du Jour

メニュー・ドウ・ジュール

¥5,000

Amuse-bouche / Entrée du jour / Plat du jour / Assiette de dessert / Café

アミューズブッシュ / 本日の前菜 / 本日の料理 / シェフのデザート / 食後のお飲物

\*\*\*\*\*

## Menu Découverte

メニュー・デクヴェルト

¥7,000

Choisissez à partir de la carte ア・ラ・カルトよりお好みでお選び下さい

Amuse-bouches / Entrée / Soupe / Plat / Chariot de desserts / Café

アミューズの盛り合わせ / 前菜 / スープ / メイン / デザートワゴン / 食後のお飲物

## Menu Petit Bedon

メニュー・プティ・ブドン

¥9,000

Choisissez à partir de la carte ア・ラ・カルトよりお好みでお選び下さい

Amuse-bouches / Entrée / Poisson / Viande / Chariot de desserts / Café

アミューズの盛り合わせ / 前菜 / お魚料理 / お肉料理 / デザートワゴン / 食後のお飲物

\*\*\*\*\*

## Menu Laissez-vous aller.....

メニュー・レセ・ヴ・アレ

¥ 12,000

A commander pour toute la table テーブルごとでのご注文

Amuse-bouches / Foie gras en terrine / Homard en risotto /

Bœuf" Kurogé" grillé / Chariot de desserts / Café

アミューズの盛り合わせ / フォアグラのテリーヌ / オマール海老のリゾット /

黒毛和牛のグリエ / デザートワゴン / 食後のお飲物

---

## Accord mets et vins du Sud de la France, voyage au pays des merveilles sur l'ensemble des menus

お料理に合わせて南フランスのワインをグラスでご用意いたします。

Laissez-vous séduire, surprendre par les accords des vins de notre région pour exalter vos papilles et magnifier vos assiettes

南仏ワインの新たな発見や体験をお料理と一緒に楽しめます。

2杯: ¥ 1,900 les 2 verres

3杯: ¥ 2,800 les 3 verres

4杯: ¥ 3,600 les 4 verres

Prix en ttc. 10% de service non compris

料金は全て税込みとなっております。 サービス料10%は別途加算されます。

----- *Les entrées* 前菜 -----

- Le Jambon Occitan maison tranché avec sa garniture** ¥ 1,900  
自家製生ハム ル・プティ・ブドンのスタイルで
- L' hors d'œuvre du jour selon inspiration** ¥ 1,900  
本日のオードブル
- Le carpaccio de la mer, vinaigrette au citron, parfum de coriandre** ¥ 1,900  
鮮魚のカルパッチョ レモンドレッシング コリアンダー風味
- Le médaillon de homard, rosace d'agrumes frais, jus pressé** (menu+ ¥ 1,000 追加) ¥ 2,900  
オマール海老のサラダ 柑橘系オレンジソース
- Le foie gras à ma façon chaud ou en terrine** (menu+ ¥ 1,000 追加) ¥ 2,900  
フォアグラのテリーヌ 又は ソテー シェフのインスピレーションで

----- *La soupe ou le potage* スープ -----

- Le potage ou la soupe de saison** ¥ 900  
本日のスープ又はポタージュ

----- *Les plats* メイン料理 -----

- La pêche du jour selon arrivage** ¥ 2,900  
本日入荷のお魚料理
- Le 1/2 homard Canadien en risotto aux petits légumes, coulis corsé** (menu+ ¥ 1,300 追加) ¥ 3,900  
カナダ産オマール海老と季節野菜のリゾット 濃厚なクーリ
- La joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de céleri rave et légumes du jardinier** ¥ 2,900  
牛ホホ肉の赤ワイン煮 根セロリのピューレ 季節野菜添え
- La viande du jour proposée par l'équipe de cuisine** ¥ 3,200  
本日のお肉料理
- Le bœuf "Kurogé" sur le grill, lit de polenta, fondue d'échalote, sauce à l'ail noir** (menu+ ¥ 1,300 追加) ¥ 3,900  
特選黒毛和牛のグリユ エシャロットフォンデュ 黒ニンニクのソース

----- *Les fromages français frais et affinés* フランス産チーズ各種 -----

- Les fromages du moment sur le chariot** à partir de ¥ 700 より  
チーズのワゴンで

----- *La gourmandise* デザート -----

- Au chariot et glaces du moment** ¥ 1,600  
デザートワゴン