

MENU DÉJEUNER

A: CROQUE-MONSEUR 1,450

フランス人がランチに好むクロックムッシュは、パンにベシャメルソース、ハム、チーズを温かくサンドしたものです。

クロックムッシュ
フレッシュサラダ
オニオンスープ

B: MENU CHARCUTERIE À LA FRANÇAISE 1,850

フランス伝統のシャルキュトリー〈燻製し香りづけをしたチキン・ポーク・ビーフ〉〈香草のパテドカンパーニュ〉です。

シャルキュトリー
スモークチキン又は、4種の盛り合わせ

ラタトゥイユ、コールスロー、オニオンスープ
デザート

・スモークチキン / ・スモークポーク / ・スモークビーフ / ・パテドカンパーニュ
(それぞれ内容量が異なります)

*デザートは、コーヒー又は紅茶 / アイスコーヒーまたはアイ스티ーに変更できます。

*ランチタイムのみ、コーヒー又は紅茶、ランチワイン 赤・白は+300円。

C: MENU DE FÊTE 2,850

ヨーロッパ貴族が愛した〈テリーヌ〉、フランス人の大好物〈半熟卵にプイヨンとハムをまとわせたウフアンジュレ〉です。
全てのフランス人が愛する特別な時に食する高品質のお料理メニューです。
(*フランスワイン 赤・白・発泡ワインを1杯差し上げます)

フランスワイン
2種のテリーヌ
ウフアンジュレ
コールスロー、オニオンスープ
デザート
コーヒー又は紅茶

