

帆立貝のマリネ プロヴァンス野菜と  
クスクスのタブレ キャビア添え



甘み豊かな帆立貝のシトラス風味、クスクスとお菓子仕立てにしました。香りで楽しめる1品です。

パイ生地で包んだ、アルル風ピストースープ



南フランス伝統のスープ、野菜と家禽肉インゲン豆を煮込んでパイ包みに。  
アツアツのスープをお楽しみ下さい

牛肉の赤ワイン煮込みとマグレカナルのロースト ソースビガラード



国産牛肉をふんだんに赤ワインで柔らかく煮込んだ贅沢な料理。鴨のローストと  
さっぱりしたオレンジ風味ソースでボリューム感かつジューシーな味わいをどうぞ。

イトヨリ鯛と貝類のコレシカ風 香り豊かな雑炊に見立てて



フワフワの触感に焼き上げたイトヨリ鯛と熟々の雑穀米スープリゾット。  
目で楽しみ、味で楽しむ一品をお楽しみ下さい。

# Rhône

ローヌ

*Marinée de noix de st-jacques au citron vert  
avec légumes du provençal et tablée de cous-cous au caviar*  
帆立貝のマリネ プロヴァンス野菜とクスクスのタブレ  
キャビア添え

*Soupe de pistou arlésien en croûte d'or*  
パイ生地で包んだ、アルル風ピストースープ

*Rôti de filet de rouget et coquillage à la corse  
sur risotto de riz antique parfumés de fines herbes*  
イトヨリ鯛と貝類のコレシカ風 香り豊かな雑炊に見立てて

*Granité au citron et menthe*  
レモンとミントのグラニテ

*Ensemble des viandes braisé de bœuf au vin rouge  
et magret de canard rôti sauce bigarade*  
牛肉の赤ワイン煮込みとマグレカナルのロースト  
ソースビガラード

*ou*  
又は  
*Pavé de rosbœuf rôti à la tagliatelle jus accent d'estragon*  
国産牛肉のロースト  
エストラゴンの効いた ジュのエッセンス

*Gâteau chocolat et panaché de fruits sec*  
色とりどりのドライフルーツとチョコレートケーキ

*Pain* (下記より2種)  
バケット・ごま・サフラン・フオカッチャ

*Café ou thé*  
コーヒー 又は 紅茶

有機野菜を使用している為、  
写真と付け合せが異なる場合がございます。

和牛肉のロースト エストラゴンの効いたジュのエッセンス



甘みと旨みをローストする事で肉汁と共に肉に閉じ込めました。  
和牛独特の風味とジューシーさをお楽しみ下さい。

色とりどりのドライフルーツとチョコレートケーキ



ほんのりビターなチョコレートケーキとプロヴァンス  
名産のドライフルーツをアクセントに。

焼き上げパン