

Bois de Boulogne

le menu Steak haché

「幻の壱岐牛」ハンバーグランチ

サーモンとアボカドの彩り野菜

長崎県産 壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース

プチデザート

コーヒーまたは紅茶

3,800yen

le menu Spécialité

幻の壱岐牛ステーキコース

青豆のムース

本日のオードヴル

長崎 壱岐牛のステーキ (70g)

+10g 単位 (+1,000yen) でサイズアップを承ります。

桜のデザート

コーヒーまたは紅茶

10,000yen

le menu prix fixe

プリフィクスランチ

青豆のムース

自家製パテ・ド・カンパーニュ

または

桜色に染まる蕪のポタージュと彩りサラダ

+1,500yen にて、二つともお楽しみいただけます。

メインディッシュは別紙リストよりお選びいただけます。

プチデザート

コーヒーまたは紅茶

5,000yen

le menu gourmand

ランチフルコース

青豆のムース

本日のオードヴル

本日の鮮魚のお料理 / 豪州産牛フィレ肉のステーキ

オマール海老料理に変更 + 3,500yen

マデラ酒ソース または 和風ソース

桜のデザート

コーヒーまたは紅茶

9,000yen

le menu prix fixe

プリフィクスランチ

le plat principal メインディッシュをお選びください

le poisson 魚料理

Fish of the day

Poisson du jour selon les arrivages

本日の鮮魚のお料理

Pan-fried Hokkaido scallops on herbed bread crumbs (panko) with tomato fondue
Noix de saint-jacques d' Hokkaido panées aux herbes poêlée et fondue de tomate

北海道産帆立貝のポワレ 香草パン粉焼き トマト・フォンデュ
(+880yen)

Butter-roasted Homard Lobster Sauce Américaine

Homard poêlée parfume de cognac sauce américaine

カナダ産 活オマール海老のポワレ コニャック香る アメリケーヌソース
(+3,500yen)

le viande 肉料理

IKI Beef Hamburger Steak with demi-glace sauce

Bœuf IKI Steak haché sauce avec un fond brun

長崎県産 壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース

Sauteed lamb chop with garlic cream sauce

Carré d' agneau sauté à la crème d'ail

仔羊背肉のソテー アイユソース (フォン・ド・ヴォー、生クリーム、ニンニク)
(+880yen)

Fillet of Beef Steak with Demi-glace sauce

Filet de bœuf steak sauce avec un fond brun

オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ 松本楼伝統のデミグラスソース
(+1,100yen)