

## ランチプリフィックス LUNCH PRIX FIXE

¥6,451~

オードブル・スープより1品、メインディッシュは、フランス郷土料理フェア、シェフのおすすめ、魚料理・肉料理、受け継がれた味 またはサンドウィッチより1品をお選びください  
Please choose one item for each course : HORS-D'OEUVRE AND SOUP, MAIN DISH(FRENCH REGIONAL CUISINE,CHEF'S RECOMMEND, FISH・MEAT, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES)  
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea. ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

### オードブル・スープ／HORS-D'OEUVRE AND SOUP

**フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE**  
キッシュ・ローヌ ミニサラダとキャロットラペを添えて  
Quiche Lorraine with mini salad and carottes râpées

**フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE**  
炙りビン長鮪とアーティチョークのニース風サラダ  
Niçoise salad with seared albacore tuna and artichokes

ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ  
Caesar salad with dry cured ham and shrimps

サーモンのマリネ いくらとともに  
Marinated salmon with salmon roe

シーフードサラダ  
Seafood salad

蛸とセロリのイタリアンドレッシング  
Octopus and celery with Italian dressing

**ヴィーガンメニュー／Vegan menu**  
彩り野菜のサラダ  
Salad with lemon vinaigrette

**ヴィーガンメニュー／Vegan menu**  
ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ  
Galette of potato and zucchini with dip of avocado

**ヴィーガンメニュー／Vegan menu**  
クルミを加えたスペイシーなベジミートサラダ  
Spicy salad with walnuts and soy meat

クラムチャウダー  
Clam chowder

本日のポタージュ  
Soup of the day

きのこと銀杏入りコンソメスープ  
Consommé soup with mushroom and ginkgo

**ヴィーガンメニュー／Vegan menu**  
野菜のブイヨンスープ  
Vegetable soup

¥2,909

¥3,289  
●+¥379

¥2,909

¥2,909

¥3,289  
●+¥379

¥3,542  
●+¥632

¥1,897

¥2,530

¥2,909

¥2,403

¥1,707

¥1,897

¥1,707

### フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE

ローストポーク ピペラードソース ポーチドエッグを添えて  
Roast pork with piperade sauce, served with a poached egg

¥4,554

ブライトヴルスト アリゴとともに  
Bratwurst with aligot

¥5,692

仔牛のブランケット ア・ランシエンヌ  
Blanquette of veal à l'ancienne

¥6,198  
●+¥1,517

### シェフのオススメ／CHEF'S RECOMMEND

**ヴィーガンメニュー／Vegan menu**  
ヴィーガンバーガー<sup>●</sup>  
Vegan burger

¥3,795

**ヴィーガンメニュー／Vegan menu**  
ベジタブルボロネーゼ  
Vegetable Bolognese

¥3,542

**ヴィーガンメニュー／Vegan menu**  
ベジタブルカレー<sup>●</sup>  
Vegetable curry

¥4,174

炙り金目鯛と三つ葉のココットごはん  
Cocotte rice with splendid alfonsino and honeywort

¥4,554

和牛バラ肉と牛蒡のココットごはん  
Cocotte rice with Japanese beef and burdock

¥4,554

### 魚料理・肉料理／FISH・MEAT

本日の魚料理 シェフのスタイル  
Fish of the day chef's-style

¥4,174

オマール海老のパスタ アメリケーヌソース（リングイネ）  
Homard pasta with Américaine sauce (linguine)

¥6,578  
●+¥1,897

金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト  
Bouillabaisse with garlic toast

¥5,692  
●+¥1,012

萬幻豚ロース肉のグリル  
Grilled Mangenton pork

¥4,275

国産牛 100%のハンバーグ きのこ入りデミグラスソース  
Japanese beef hamburger steak with mushroom demi-glace sauce

¥4,680

国産牛フィレのグリル  
Grilled Japanese beef fillet

¥7,210  
●+¥2,150

国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター<sup>●</sup>  
Grilled Japanese beef sirloin Café de Paris-style

¥7,210  
●+¥2,150

ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル  
Grilled New Zealand aged beef

¥6,388  
●+¥1,707

### 受け継がれた味／MY DEAR OLD MENU

排骨拉麺（パーコーメン）  
Chinese noodles Pakomen

¥3,668

インドネシア風フライドライス（ナシゴレン）  
Nasi goreng

¥3,352

国産牛ハンバーガー<sup>●</sup>  
Japanese beef hamburger

¥3,795

国産牛チーズバーガー（グリエール、チeddar または モッツアレラ）  
Japanese beef cheeseburger (gruyère, cheddar or mozzarella)

¥4,301

スパゲッティ ナポリタン  
Spaghetti Napolitan

¥3,352

オムライス デミグラスソース  
Omelet rice with demi-glace sauce

¥3,352

海老・蟹・じゃこときのこの和風ピラフ  
Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style

¥3,352

カレーライス（シュリンプ または チキン）  
Shrimp / Chicken curry with rice

¥3,542

カレーライス（国産牛）  
Japanese beef curry with rice

¥4,174

チキンバスケット  
Deep-fried chicken in the basket

¥4,427

### サンドwich／SANDWICHES

ハム、チーズ、野菜のミックスサンドwich  
Mixed sandwich with ham cheese and vegetables

¥2,783

マリネサーモン、グリエールチーズのライブレッドサンドwich  
Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyère cheese

¥3,162

アメリカンクラブハウスサンドwich  
American clubhouse sandwich

¥3,415

ローストビーフ ライブレッドサンドwich 山葵マヨネーズ  
Roast beef rye bread sandwich with wasabi-flavored mayonnaise

¥4,427

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

\*Please inform our staff if you have any food allergies. \*Menu items may change according to ingredient availability. \*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.