MENU

コース¥ 7,500

STARTER
前菜

DELICATE CHESTNUT VELOUTÉ,
LIGHTLY WHIPPED CREAM AND PAN-SEARED CHICKEN
栗のブルーテ 軽く泡立てたクリームと鶏肉のドレ

MAIN
メイン

HAM, COMTÉ AND BLACK TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR
クロックムッシュ　ハム　コンテ　黒トリュフ

OR

COMTÉ, HAM AND BLACK TRUFFLE COQUILLETTE PASTA
コキエット　ハム　コンテ　黒トリュフ
SUPPLEMENT ¥ 800

DESSERT
デザート

VANILLA FROM MADAGASCAR SOFT CREAM, SBRISOLONA
ピュール・ブールのソフトクリーム　スブリ

OR

75% PERUVIAN CHOCOLATE SOFT CREAM
カカオ75%ショコラのソフトクリーム

CAFE OR TEA
カフェ　または　ティー

PLEASE CHOOSE ONE DRINK FROM CAFE OR TEA MENU.

ALAIN
DUCASSE
SALON DES MANUFACTURES
PARIS

SIGNATURE MENU
シグネチャーコース

¥ 10,000

STARTERS
前菜

CAESAR SALAD OUR WAY
CRISPY FREE-RANGE CHICKEN, ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS,
ANCHOVY, CROUTONS, CAESAR SAUCE
アラン・デュカス・サロン・デ・マニュファクチュール風シーザーサラダ
└ 鶏肉のクルスティアン, ロメインレタス, うずらの卵, アンチョビ,
クルトン, シーザーソース

COMTÉ, HAM AND BLACK TRUFFLE COQUILLETTE PASTA
コキエット　ハム　コンテ　黒トリュフ

MAIN
メイン

CONFIT OX CHEEK WITH RED WINE, TENDER CARROTS
牛ほほ肉のコンフィ赤ワイン仕立て　人参のフォンダン

OR

SEARED BEEF TENDERLOIN, POTATO PURÉE, PEPPERCORN SAUCE
牛フィレ肉のソテー　じゃがいものピュレ　胡椒のソース
SUPPLEMENT ¥ 5,000

DESSERT
デザート

YOUR CHOICE OF DESSERT
お好みのデザートをお選びください

CAFE OR TEA
カフェ　または　ティー

PLEASE CHOOSE ONE DRINK FROM CAFE OR TEA MENU.
「CAFE」または「TEA」より1品お選びください。

ALAIN
DUCASSE
SALON DES MANUFACTURES
PARIS