

MENU

コース

¥ 7,500

STARTER

前菜

COURGETTE VELOUTÉ, KURUMA EBI AND MARJORAM

ズッキーニのヴェルーテ 車エビとマジョラム

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.

「CAFE」または「TEA」より1品お選びください。

OLDIN

DUCCSE

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・マニユ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 ジャがいものピュレ 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。

OLDIN

DUCASSE

SALON DES MANUFACTURES

PARIS

MENU

コース

¥ 7,500

STARTER

前菜

COURGETTE VELOUTÉ, KURUMA EBI AND MARJORAM

ズッキーニのヴェルーテ 車エビとマジョラム

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.

「CAFE」または「TEA」より1品お選びください。

OLDIN
DUCASSE
SALON DES MANUFACTURES
PARIS

MENU

コース

¥ 7,500

STARTER

前菜

COURGETTE VELOUTÉ, KURUMA EBI AND MARJORAM

ズッキーニのヴェルーテ 車エビとマジョラム

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.

「CAFE」または「TEA」より1品お選びください。

OLDIN
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・マニユ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。

OLDIN
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・マニユ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。

OLDIN
DUCASSE
SALON DES MANUFACTURES
PARIS