

Les Plats Provençaux

青い空、紺碧の海、きらめく太陽、多くの画家達が愛したプロヴァンス…
歴史ある町並みもまた魅力的なプロヴァンス地方を感じさせるお料理とワインをご紹介します。

Soupe de Poisson

スープ・ド・ポワソン.....¥1,010 (¥1,200)

プロヴァンス地方といえばスープドポワソン
魚介の旨味をたっぷり取り出したスープ
ルイユとグリュイエールチーズをのせてお楽しみください



《Recommended Rosé wine》

2014 Provence Rosé / Racine

bottle ¥4,040 (¥4,800)

By the glass 120ml ¥841 (¥1,000)

Selle d'agneau rôti à la Provençale

仔羊の鞍下肉のロティ プロヴァンス風.....¥3,282 (¥3,900)

Menu + ¥841 (+ ¥1,000)



仔羊の鞍下肉を様々なハーブの香りと共にじっくりと
焼き上げました
付け合せにはラタトゥイユを添え、南仏プロヴァンスを表現

《Recommended Red wine》

2011 Bandol / Domaine Gros Noré

bottle ¥8,249 (¥9,800)

By the glass 120ml ¥1,515 (¥1,800)

《DESSERT》 デザート

Tarte au citron

レモンのタルト

ヌガーグラッセを添えて.....¥1,010 (¥1,200)

《Recommended Sweet wine》

2012 Muscat du Cap Corse / Domaine Antoine Arena

By the glass 70ml ¥1,430 (¥1,700)



Taxe à la consommation et les frais de service 10% est inclus dans le ()

()表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。