

BUSINESS LUNCH

クイックランチ

平日限定¥2,800

前菜とメインからなる本格的なフランス料理を60分でお楽しみ頂けます。

Le Maïs —とうもろこし—

en soupe. selon mon inspiration

Corn soup by Chef's inspiration

トウモロコシのスープ 食材からのインスピレーション

...

Le Plat Pancipal

Veillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料13%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Cassis

カシ

平日 ¥3600/土日祝 ¥4,000

La Provence ーパレット・アート・オードヴルー

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Été ー初夏の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

初夏の前菜 旬の素材を

...

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

...

Le Dessert ーワゴン・デセーラー

Dessert en table roulante

Seasonal Dessert from the Wagon

季節のワゴン・デザート

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Bellet

ベレ

平日 ¥5,400 / 土日祝 ¥6,000

La Provence —パレット・アート・オードヴルー à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Été —初夏の香り—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

初夏の前菜 旬の素材を

...

Le Maïs —とうもろこし—

en soupe. selon mon inspiration

Corn soup by Chef's inspiration

トウモロコシのスープ 食材からのインスピレーション

...

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

...

Le Dessert —ワゴン・デセール—

Dessert en table roulante

Seasonal Dessert from the Wagon

季節のワゴン・デザート

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Palette

パレット

平日 ¥7,200 / 土日祝 ¥8,000

La Provence —パレット・アート・オードヴルー à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Été —初夏の香り—

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

初夏の前菜 旬の素材を

...

Le Maïs —とうもろこし—

en soupe. selon mon inspiration

Corn soup by Chef's inspiration

トウモロコシのスープ 食材からのインスピレーション

...

Le Poisson —鮮魚—

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard —オマール海老—

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,000)

...

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みに御選びください

...

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デセール

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies
Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

BANDOL

バンドル

平日¥9,000/土日祝¥10,000

La Provence ーパレット・アート・オードヴルー

à la Provençal. produits de la saison.

Five senses of flavor from Provence, that Artists Loved.

芸術家が愛した南仏プロヴァンスより 郷土料理を五種の味覚で

...

L' Été ー初夏の香りー

un plat de la saison. selon mon inspiration

Appetizer from the season

初夏の前菜 旬の素材を

...

Le Congre ー穴子ー

avec légumes d' été. selon mon inspiration

Conger eel and Seasonal Vegetables

アナゴと初夏のレギューム

...

Le Poisson ー鮮魚ー

du jour à marché. selon mon inspiration

Encounter of fresh Seafood, Chef's inspiration

市場での " 出会い "

Ou または

Le Homard ーオマール海老ー

du jour de saison . selon mon inspiration

Fresh Homard Shrimp by Chef's inspiration

活オマール海老 (+¥2,000)

Le Plat Pancipal

Veuillez choisir votre plat pancipal dans la liste ci jointe

Please Choose your Favorite Menu

メインディッシュは御好みで御選びください

Pré Dessert

Pré Dessert

Petit Dessert

小さなデザート

Grand Dessert

Dessert du jour

Seasonal Dessert

季節のグラン・デザート

...

Le Café et Mignardises

Café ou Thé

Herb Tea, Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Le Plat Principal

Please choose one main dish from the bottom.

メインディッシュはこちらからお選びください。

Le Poisson ー魚ー

du jour. selon mon inspiration

Today's Fish

本日のお魚料理

La Viande ー肉ー

du jour. selon mon inspiration

Today's Meat

本日のお肉料理

Le Veau ー仔牛ー

en poêlé. mon inspiration

Sautéed veal, from Australia

オーストラリア産仔牛のポワレ +¥1,500

Le Canard ー鴨ー

en rotié. mon inspiration

Roasted Duck, from France

フランス産鴨胸肉のロースト +¥1,500

Le Pigeon ー仔鳩ー

en rotié. selon mon inspiration

Roasted Pigeon, from France

フランス産仔鳩のロティ +¥1,500

Le Bœuf ー牛ー

en poêlé. mon inspiration

Grilled Beef fillet, from Australia

オーストラリア産牛フィレ肉のポワレ +¥2,500

L' Agneau ー仔羊ー

en grillé. mon inspiration

Grilled Lamb, from Provence.

プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ +¥3,000

Le Homard ーオマールー

du jour de saison. mon inspiration

Canadian Homard Shrimp by seasonal arrangement

カナダ産活オマール海老 季節のアレンジ +¥3,000

Signage with the following wording is recommended: "Please inform your server of any food allergies

Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料13%を頂戴いたします。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。