

Déjeuner de Saison

季節限定メニュー

Ratatouille nouille froide

ラタトゥユ冷麺

夏野菜とトマトのラタトゥユに半熟卵、コク旨冷麺に仕上げました。

880yen

Riz pilaf au poulet a la Lilas

リラ風チキンライス

リゾット？グラタン？ドリア？ケッチャップ味ではありませんよ。

グラタン、チキン、米好きな方一度お試してください。

980yen

Spaghetti all'aglio, oglio e peperoncino

青森田子町産ガーリックのペペロンチーノ

1000yen

Carbonara refroidi

カルボナーラ 冷,温製

冷製はパルマ産生ハム、オニオン、香味野菜のサラダ風カルボナーラ。

温製は香味野菜をトッピングした。サラダ風カルボナーラ。

1100yen

— セットメニュー —

本日の一品 又は デザート

+

メインを下記からお選びください。

リラ風チキンライス

1280_{yen}

青森田子町産ガーリックのペペロンチーノ

1300_{yen}

冷製カルボナーラ・リラ風

1400_{yen}

— 今月のおすすめランチ —

1680_{yen}

前菜

リラ風チキンライス

デザート&コーヒー

Menu latéral après un repas
食後のサイドメニュー

Boisson

コーヒー、エスプレッソ、紅茶 (アイス or ホット)

300yen

Dessert

本日のデザート 又は プチデザート 3 品盛り合わせ

380yen

Dessert et boisson

プチデザート 3 品 + ドリンク

600yen

Dessert assorti et boisson

小さなデザートの盛り合わせ 4~5 品 + ドリンク

800yen

— Chef's D'ejeuner —

ランチ

少しずついろんな料理、デザートを楽しみたい方へおすすめ

1860yen (税込み 2000yen)

Hors-d'oeuvre

前菜の盛り合わせ 4品～6品

cuisine du aujourd'

メインを下記からお選びください。

青森田子町産ガーリックのペペロンチーノ
リラ風チキンライス
冷製カルボナーラ・リラ風

Dessert

デザート盛り合わせ

cafe

コーヒー *ou* 紅茶

— *Chef's D'ejeuner* —

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の贅沢な前菜盛り合わせ

リラ風チキンライス *or* パスタコース

2500yen (税込み 2700yen)

Hors-d'oeuvre

季節の前菜盛り合わせ 5品～7品

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の前菜です。

cuisine du aujourd'

フルーツトマトの冷製パスタ

or

リラ風チキンライス

Dessert

デザート盛り合わせ

café ou Tea

コーヒー *ou* 紅茶

— Chef's D'ejeuner —

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の贅沢な前菜盛り合わせ

きまぐれコース

3000yen (税込み)

Hors-d'oeuvre

季節の前菜盛り合わせ

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の前菜です。

cuisine du aujourd'

フルーツトマトの冷製パスタ

cuisine du aujourd'

本日の一品

Dessert

デザート盛り合わせ

café ou Tea

コーヒー *ou* 紅茶

— D'ejeuner —

プリフィックス (選べる) コース

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の贅沢な前菜盛り合わせに

+

魚料理 肉料理 ラクレットチーズ 季節のサラダから
メインをお選びください。

3800yen (税込み)

Hors-d'oeuvre

季節の前菜の盛り合わせ

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の前菜です。

+

メインをお選びください

Poissons

お魚料理

Salades

季節のリラサラダ

(オマールエビ、鴨コンフィー、ニース風、魚介類 *ets*)

Viandes

牛ランプ (赤身)

Raclette

ラクレットチーズ (+800 円)

Desserts ou Fromages

デザート盛り合わせ又はチーズの盛り合わせ

café ou Tea

コーヒー *ou* 紅茶

— Chef's D'ejeuner —

お肉料理のコース

贅沢な前菜盛り合わせにお好みのメインをお選びください

5500yen (税込み)

Hors-d'oeuvre

前菜の盛り合わせ

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の前菜です。

+

Pastas

パスタ or チキンライス

+

Viandes

肉料理、チーズ料理をお選びください。

牛ランプ (赤身)

鴨のコンフィ

ラムチョップ (+ 300 円)

牛フィレ (+ 600 円)

ラクレットチーズ

Desserts ou Fromages

デザート盛り合わせ又はチーズ盛り合わせ

café ou Tea

コーヒー ou 紅茶

— Chef's D'ejeuner —

魚&肉料理のコース

6500yen (税込み)

Hors-d'oeuvre

季節の前菜盛り合わせ

柳橋市場から仕入れる魚介類中心の前菜です。

+

Pastas

パスタ or チキンライス

+

Poissons

魚料理

+

Viandes

肉料理、チーズ料理をお選びください

牛ランプ (赤身)

鴨のコンフィ

ラムチョップ (+ 300 円)

牛フィレ (+ 600 円)

ラクレットチーズ

Desserts ou Fromages

デザート盛り合わせ又はチーズの盛り合わせ

cafe ou Tea

コーヒー ou 紅茶