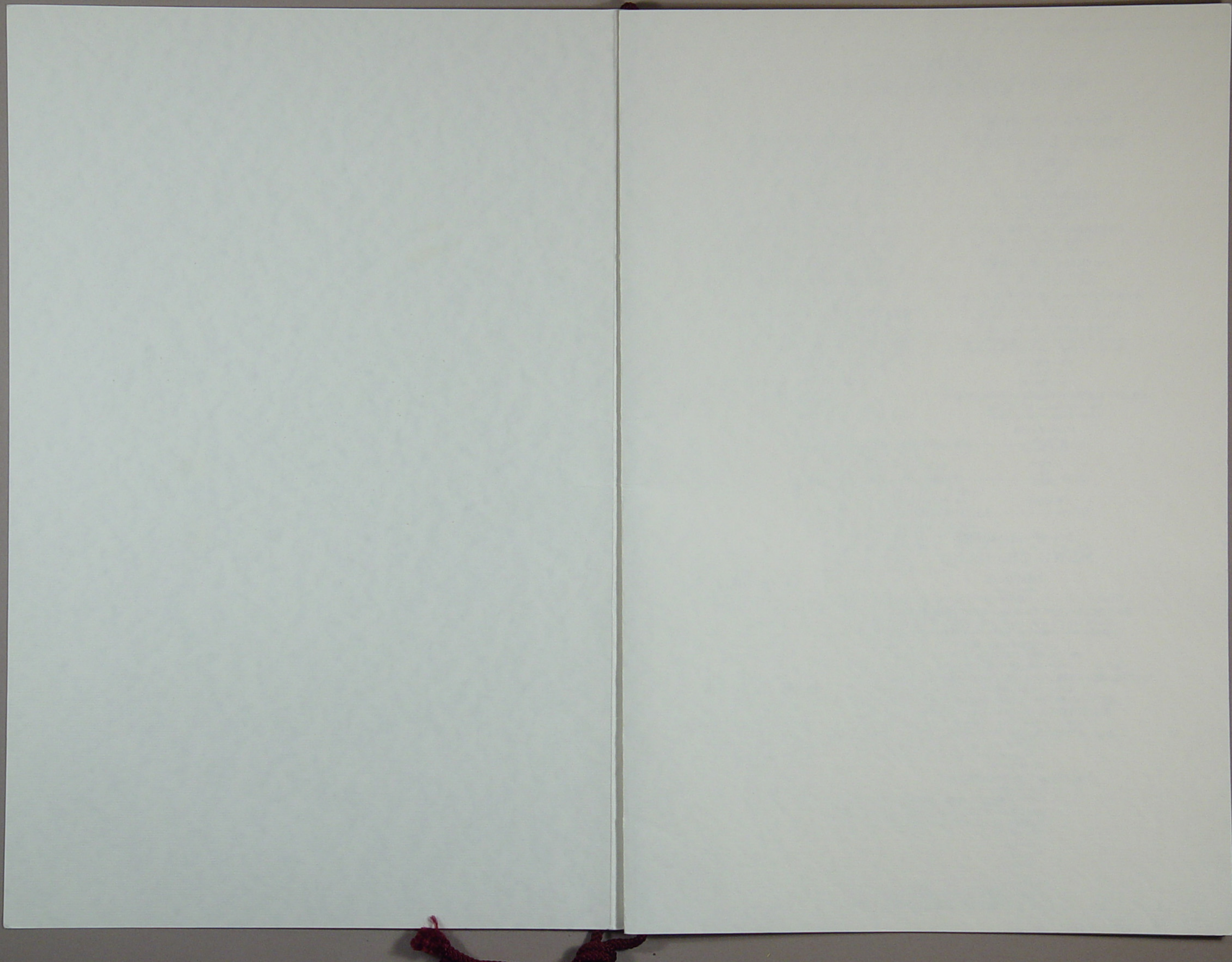




TOULOUSE-LAUTREC
"Reine de Joie"
MUSEE TOULOUSE-LAUTREC, AIN

French Restaurant
Espoir



春の特選メニュー

MENU PRINTANIER

ロートレックへの招待

MENU LAUTREC

ご挨拶の一皿

Amuse-Gueule
(Appetizer)

美食家の華麗なおードブル

Elegante Assiette Gourmande
(Gourmet Appetizer)

シェフひらめきの一皿 “出逢いの喜び”

Plaisir de Rencontre du Chef
(Chef's Dish of the Day)

シェフおまかせ 河岸の鮮魚料理

Marché de Pêcheurs du Jour
(Fresh Fish in Season Chef Style)

カナダ産活オマール海老と季節野菜のフリカッセ

Fricassée de Homard aux Légumes
(Fricassée of Canadian Lobster and Vegetables)

近江牛のボワレをペリグーソースで

Cœur de Filet de Bœuf "Ohmi" Sauce Périgieuse
(Tenderloin of "Ohmi" Beef Steak Périgieux Sauce)

プレ・デセール

Pré Desserts
(Avant Desserts)

エスポワール特選デザートまたはデザートのフランベ

Choix des Desserts ou Dessert Flambé
(Today's Desserts or Flambé Dessert)

ミニャルディーズ

Mignardises
(Small Sweets)

コーヒー

Café
(Coffee)

¥20,000

シャガールへの招待

MENU CHAGALL

ご挨拶の一皿

Amuse-Gueule
(Appetizer)

活帆立貝のミキユイとブチアルティショー モッツアレラのマリネ添え

St-Jacques Mix Cuit Petits Artichauts et Mozzarella Marinée
(Scallops and Artichoke served with Marinated Mozzarella)

シェフおすすめの一品

Le Plat "Fait du Chef"
(Dish of the Day, Chef Style)

今朝市場から届いた黒鯛のボワレと西洋ごぼうのクリーム煮 赤ワインソース

"Karadai" Poilé et Crème de Bardoue
(Sautéed Black Sea-Bream served with Salty Red-Wine Sauce)

骨付き仔牛肉のローストをベアルネーズソースで

Côtelette de Veau Rôti à la Béarnaise
(Roasted Rack of Veal Bearnaise Sauce)

プレ・デセール

Pré Desserts
(Avant Desserts)

ワゴンに盛ったデザートをお好きなだけ

Choix de Desserts
(Desserts Trolley)

ミニャルディーズ

Mignardises
(Small Sweets)

コーヒー

Café
(Coffee)

¥13,000

セザンヌへの招待

MENU CÉZANNE

ご挨拶の一皿

Amuse-Gueule
(Appetizer)

オマール海老のサラダ トリュフ風味

Salade de Homard aux Truffes
(Canadian Lobster with Salad Truffles Flavour)

活帆立貝と白アスパラガスのグリエ 生ハム添え

St-Jacques et Asperges Grillées aux Jambons Crus
(Grilled Scallops and White Asparagus served with Fresh Ham)

カリッと焼きあげたアイナメのプロヴァンス風

"Ainame" Poilée à la Provençale
(Sautéed Greenling Provençal Style)

備長炭でグリエした牛フィレ肉のステーキをクリームモリユで

Filet de Bœuf Grillé "à la Char" à la Crème de Morilles
(Grilled Tenderloin of Beef Steak with Morels)

プレ・デセール

Pré Desserts
(Avant Desserts)

ワゴンに盛ったデザートをお好きなだけ

Choix de Desserts
(Desserts Trolley)

ミニャルディーズ

Mignardises
(Small Sweets)

コーヒー

Café
(Coffee)

¥15,000

グルメへの招待

MENU GOURMET

ご挨拶の一皿

Amuse-Gueule
(Appetizer)

今夜のオードブル

Hors d'Œuvre de la Soirée
(Hors d'Œuvre)

今朝市場に入荷したお魚料理

Marché du Jour
(Fresh Fish in Season)

シェフおまかせ 今夜のお肉料理

"Une Viande" Fait du Chef
(Meat Dish of the Day, Chef Style)

エスポワール特選デザート

Assiette de Desserts
(Assorted Desserts)

ミニャルディーズ

Mignardises
(Small Sweets)

コーヒー

Café
(Coffee)

¥9,000

LA CARTE GOURMANDE PRINTANIER

ノルウェー産サーモンのマリネ 生姜風味 ————— ¥4,000

Salmon Mariné à la Vinaigrette de Gingembre
(Marinated Fresh Norwegian Salmon flavoured with Ginger Vinaigrette)

フォアグラのテリーヌ マスカットフロンティニアンのにじり添え ————— ¥4,500

Terrine de Foie Gras, Gelée au "Muscat de Frontignan"
(Goose-Liver Terrine with "Muscat de Frontignan" Jelly)

活オマール海老のサラダ仕立て 香草サラダ添え ————— ¥6,500

Salade d'Herbes aux Médallions de Homard
(Cold Canadian Lobster served with Herbs Salad)

活帆立貝と白アスパラガスのグリエ 生ハム添え ————— ¥5,000

St-Jacques et Asperges Grillées aux Jambons Crus
(Grilled Scallops and White Asparagus served with Fresh Ham)

新鮮フォアグラのソテーをポルト酒風味で ————— ¥4,500

Escalopes de Foie-Gras d'Oie Sauté au Porto
(Sautéed Goose-Liver, Rich Taste Port Wine Sauce)

温製帆立貝とトリュフのサラダ "美食の饗宴" ————— ¥5,500

Salade de St-Jacques Tiède et Truffes à la Gastronomique
(Sautéed Scallops and Truffles Salad)

牛尾のコンソメスープ ————— ¥2,500

Consommé de Queue de Bœuf
(Beef Tail Clear Consommé Soup)

カリッと焼きあげたアイナメのプロヴァンス風 ————— ¥6,000

"Ainame" Poilée à la Provençale
(Sautéed Greenling Provençal Style)

活鮑の軽い蒸し煮をバルサミコ酢風味で ————— ¥7,000

Ouvre de Mer à la Vapeur Parfumé au Balsamique
(Steamed Fresh Abalone with Balsamico)

カナダ産活オマール海老と季節野菜のフリカッセ ————— ¥7,500

Fricassée de Homard aux Légumes à l'Américaine
(Fricassée of Canadian Lobster and Vegetables)

シェフおまかせ 季節の鮮魚料理 ————— ¥6,000

Marché de Pêcheurs du Jour
(Fresh Fish in Season Chef Style)

骨付き仔牛肉のローストをベアルネーズソースで ————— ¥6,000

Côtelette de Veau Rôti à la Béarnaise
(Roasted Rack of Veal Bearnaise Sauce)

骨付き仔羊肉のロースト カービングサービス (お2人様) ————— ¥13,000

Carré d'Agneau en Croûte de Persillade (Pour Deux)
(Roasted Rack of Lamb covered with Parsley and Garlic for Two)

仔羊背肉のロースト タイム風味 ラクトウィユ添え ————— ¥6,500

Noisettes d'Agneau à la Fleur de Thym
(Sautéed Fillet of Lamb with Zucchini Provençal)

フランス産鴨のローストをエビスのきいたソースで ————— ¥6,500

Aiguillettes de Canard Rôti aux Épices Composites
(Roasted Breast of French Duck)

近江牛のボワレ "エスポワール" ————— ¥10,000 (120g) ¥6,500 (70g)

Filet de Bœuf "Ohmi" Fait du Chef
(Tenderloin of "Ohmi" Beef Steak Chef Style)

各種温野菜とサラダは、ご要望により調整いたします。

Les Légumes Chauds et Salades à Votre Choix
(Hot Vegetables and Salads are Available, Please ask Your Waiter)





THE MIYAKO