

DINNER COURSE

*パン1個 ¥220でご用意いたします。
*アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください。

Bread is available for ¥220 per piece.
Alert your server about allergies.

一口のアミューズ

Amuse-Bouche

Option +1,100

フォアグラのクリスピーサンド

Foie-Gras Crispy Sandwich

アボカドと甘えびのカクテル

レモン風味のアボカドピューレソース
ココナッツミルク

Fresh Avocado and Raw Shrimp Cocktail with
Coconut Milk, Avocado Puree Sauce Flavored Lemon

ホワイトアスパラガス

とホタテのタルティエヌ

Tartine with White Asparagus
and Scallops

ズワイガニを使った

フレンチトースト

カニ味噌と卵黄、
グラナパダーノチーズのソース

Snow Crab on Bread with Crab Miso,
Egg Yolk and Grana Padano Creamy Sauce

和牛ローストビーフ

カフェ・ド・パリ

Roasted Wagyu Beef
with Café de Paris Cream

ワゴンからお選びいただく

デザートと焼き菓子

Selection of Desserts
from the Trolley

広島県 梶谷農園から届いた
季節のブレンドハーブティー

Original Blend Herb Tea
from Kajiya Farm

Prés
/ de
LAS

A LA CARTE

APPETIZER

Assorted French Delicacies 1,800
フランス惣菜の盛り合わせ

Assorted Charcuterie 2,000
シャルキュトリー盛り合わせ

White Liver Mousse with Blueberries 1,600
白レバーのムースとブルーベリーのコンフィチュール

Assorted Cheeses 2,300
チーズの盛り合わせ

SPÉCIALITÉ

Crispy Foie Gras Sandwich 1,300
フォワグラのクリスピーサンド コース追加時 1,100

Thick-Cut Smoked Salmon 1,800
厚切りスモークサーモン

Pâté de Campagne 1,500
パテドカンパーニュ

Seasonal Vegetable Salad from Rucola Station 1,200
ルコラステーションから届く季節野菜のサラダ

MAIN DISH / PASTA

Steak Frites 250g 6,500
ステーキフリット 250g

French Toast with Snow Crab 2,800
ズワイガニのフレンチトースト

Wagyu Roast Beef, Café de Paris Butter 3,800
和牛ローストビーフ カフェ・ド・パリ

Lobster Pasta with Sauce Américaine 2,800
オマールエビのアメリケーヌパスタ

DESSERT

Assorted Ice Creams 800
アイスクリーム盛り合わせ

Today's Dessert Please choose from the dessert trolley 1,000
本日のデザート (ワゴンからお選びください)

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.
全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください。