

# RUE D'OR

ル・ビストロ IF

ランチ

## プリフィックス メニュー

3品コース (ニース風サラダ又はスープ、メイン、デザート)	3,400
4品コース (前菜、スープ、メイン、デザート)	4,800
5品コース (前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート)	6,800

### 前菜

ニース風サラダ

ツナ オリーブ ポテト ゆで卵 インゲン フレンチヴィネグレット

ポークと合鴨のパテ アン クルート (S)

フルーツのチャツネ コルニッション デイジョンマスタード

北海道産帆立貝の湯引きサラダ仕立て

夏野菜 パッションフルーツのビネグレット

キャビア追加 | +1,400

### スープ

フレンチオニオンスープ (S)

クルトン グリュイエールチーズ

ロブスタービスク | +1,800 (S)

コニャック 北海道産クリーム チャイブ

全ての表示価格は日本円で、消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

# RUE D'OR

## メイン

### 鯛のムニエル

レモンバターソース ローストポテト ラタトゥイユ

### ポーク肩ロースのグリル

マスタードクリームソース ポテトピュレ

### 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み (S)

ポテトピュレ マッシュルーム ベーコン パールオニオン

### カナダ産ロブスターテールのソテー|+2,500

アメリカヌソース ポテトソテー ほうれん草クリーム煮

### 合鴨もも肉のコンフィ|+1,400 (S)

赤ワインソース ポテトピュレ プロヴァンス風焼きトマト

### ローストラムチョップ|+2,500

ガーリックハーブバター ポテトソテー プロヴァンス風焼きトマト

## デザート

クレームブリュレ シャンティエ

ガトーショコラ 季節のフルーツソース

(ヴィーガンガトーショコラもご用意しております) (V)

(S)シグニチャーディッシュ (V)ヴィーガン (Veg)ベジタリアン

全ての表示価格は日本円で、消費税・サービス料15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。