

LA BELLE
ASSIETTE

LUNCH SEMI BUFFET

ランチーフブッフエ

¥4,200

消費税・サービス料を含む

Consumption tax and service charge included

Salads / Hors d'oeuvre / Breads / Soup / Desserts / Drinks

サラダ・オードブル・パン・スープ・

デザート・ソフトドリンク

Please help yourself to an all-you-can-eat buffet.

ブッフエ台からご自由にお取りください

Les plats/メインディッシュ

Please choose your favorite 1 dish.

1品お選びください。

1. Veal in white wine with lemon

仔牛の白ワイン煮込み レモン風味

10

2. Confit duck thigh bone with juice

骨付き鴨モモ肉のコンフィをそのジュで

3. Sauteed sea bream with saffron cabbage sauce

真鯛のポアレ サフラン風味のキャベツソース

4. Scallops and white asparagus salad

ホタテと白アスパラガスのサラダ仕立て

5. Grilled Australian beef sirloin, wine merchant style

豪州産サーロインのグリルワイン商人風

+¥1,000

6. Sauteed Kobe beef with port sauce

神戸牛のソテー ポルトソース

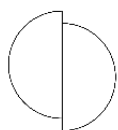
+¥4,000

Add one main dish : +¥2,100

メインディッシュを1品追加 : +¥2,100

Please ask the staff about allergen

アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください



LA BELLE
ASSIETTE

Amuse

アミューズ

Pork riet

ポークリエット

Appetizer

前菜

Marinated salmon salad with cassis vinaigrette

マリネサーモンのサラダ仕立て カシスのビネグレットで

Main dish

メイン料理

Sauteed veal with Madeira sauce

仔牛のポアレ マディラソース

Dessert

デザート

Crème brûlée

クレームブリュレ

Cafe

食後

Coffee or Tea

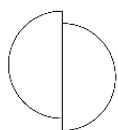
コーヒー または 紅茶

¥6,000

消費税・サービス料を含む
Consumption tax and
service charge included

アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

Please ask the staff about allergen



LA BELLE
ASSIETTE

Amuse

アミューズ

Pork riet

ポークリエット

Appetizer

前菜

Marinated salmon salad with cassis vinaigrette

マリネサーモンのサラダ仕立て カシスのビネグレットで

Fish

魚料理

Sauteed sea bass with basil-flavored pernod sauce

鱸のソテー バジル風味のペルノーソースと共に

Meat

肉料理

Sauteed veal with Madeira sauce

仔牛のポアレ マディラソース

Dessert

デザート

Crème brûlée

クレームブリュレ

Cafe

食後

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥8,000

消費税・サービス料を含む

Consumption tax and service charge included

アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

Please ask the staff about allergen