

LUNCH

Sep.16th–Dec.19th

A six-course meal

JPY 8,000

Amuse

Garland chrysanthemum quiche 春菊のキッシュ

Hors d'oeuvre

Pâté de campagne baked pie パテ・ド・カンパーニュのパイ包み焼き

Niçoise-style salad ニース風サラダ

Soup

Pumpkin potage カボチャのポタージュ

Poisson

Poire Chef's selection fish with ginger and herb sauce おすすめ魚のポワレ 生姜と香草のソース

Viande

Kyoto Hiyoshi pork petit sare potée style 京都日吉豚のプティサレ ポテ仕立て

Grilled beef hanging tender with Irizake béarnaise sauce 牛サガリのグリル 煎り酒のベアルネーズソース

Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Custard pudding カスタードプディング

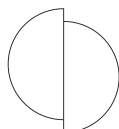
Royal milk tea and white chocolate terrine ロイヤルミルクティーとホワイトチョコのテリーヌ

Pumpkin and caramel mousse カボチャとキャラメルムース

Ice cream&sorbet アイス&シャーベット

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

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