LUNCH COURSE

LUNCH 11:30AM ~ 3:00PM (2:00PM L.O.)

コース提供時間／75分 ※お急ぎの方はご注文の際にお申し付けください

当店の
看板メニュー

ROTISSERIE CHICKEN

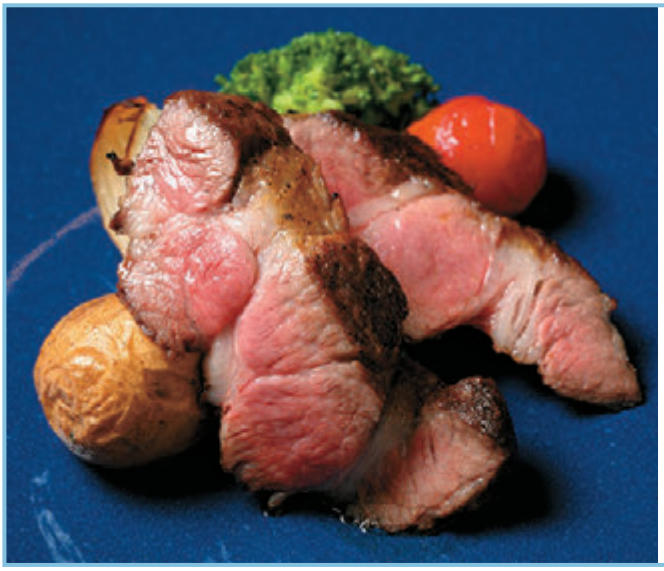
ロティサリーチキン

3,850

やわらかな肉質でさっぱりとした味わいの鹿児島県産銘柄鶏。じっくりジューシーに焼き上げ、旨味を凝縮したローストポテトを添えて。

サラダ・スープ・メイン・デザート・カフェ

Salad, Soup, Rotisserie Chicken, Dessert, Coffee



食べる
オレイン酸

IBERICO PORK STEAK

イベリコ豚のポワレ

4,400

芳醇な風味が特徴のスペイン産イベリコ豚を使用。赤身と脂身のバランスがとれた肩ロース肉の旨味を存分にお楽しみください。

サラダ・スープ・メイン・デザート・カフェ

Salad, Soup, Iberico Pork Steak, Dessert, Coffee

パリの
ビストロ定番

BAVETTE STEAK

バベットステーキ

4,950

ほどよく脂の乗ったカナダ産ハラミ肉を使用した、フランスの国民食・バベットステーキ。香り高いパセリバターが、肉の風味をさらに格別なものに。

サラダ・スープ・メイン・デザート・カフェ

Salad, Soup, Bavette Steak, Dessert, Coffee

※写真はイメージです。　※当店の表示価格は全て税込です。

*All pictures shown are for illustration purpose only.　*All prices include tax.

当店の
おすすめ

LE POULET
SPECIAL LUNCH COURSE

ル・プーレ　スペシャルランチコース

コース提供時間／90分 ※お急ぎの方はご注文の際にお申し付けください

前菜
Appetizer

本日のパスタ
Today's Pasta

季節のスープ
Seasonal Soup

お好みのメインディッシュをお選びください
Please choose one of the following.

ロティサリーチキン	黒毛和牛サーロイン
Rotisserie Chicken	Kuroge Wagyu
5,500	7,700

デザート・カフェ
Dessert and Coffee

※写真はイメージです。　※当店の表示価格は全て税込です。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax.

DINNER COURSE

DINNER 5:30PM ~ 9:30PM (7:30PM L.O.)

2名様より承ります。《We accept orders from 2 people.》

定番メニュー

LE POULET COURSE

炭火で焼き上げる肉質柔らかな銘柄鶏を骨付きで

冷前菜 Cold Appetizer

真鯛とヤリイカのフリット Fritter of Red Sea Bream and Squid

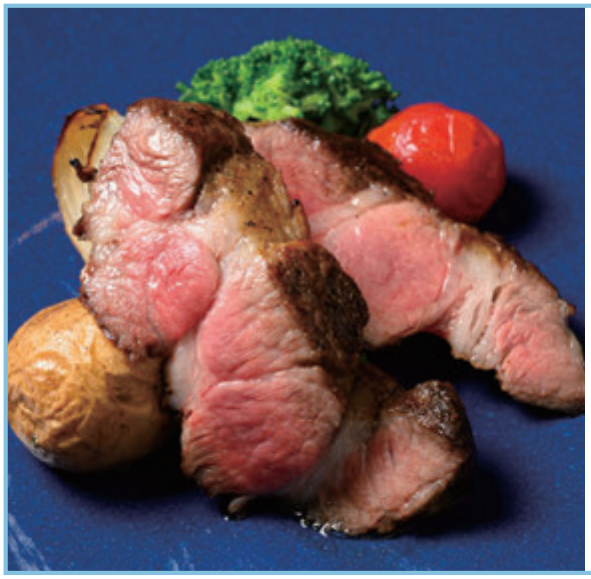
本日のパスタ Today's Pasta

季節のスープ Seasonal Soup

ロティサリーチキン Rotisserie Chicken

デザート・カフェ Dessert and Coffee

6,600



人気のスペシャリテ

CHEF'S SELECTION COURSE

芳醇な味わいのイベリコ豚と旨味あふれる地鶏

春野菜キッシュと季節のスープ Quiche with Spring Vegetables and Seasonal Soup

鮮魚のマリネ Marinade Fresh Fish

ムール貝の白ワイン蒸し Moules Frites

海老とヤリイカ・旬野菜のフリット Fritter of Shrimp, Squid and Seasonal Vegetables

イベリコ豚と国産地鶏の盛り合わせ Iberico Pork and Rotisserie Chicken

デザート・カフェ Dessert and Coffee

8,800

自慢の贅沢コース

SPECIAL DINNER COURSE

とろける美味しさの極上和牛と旨味あふれる地鶏

春野菜のキッシュと季節のスープ Quiche with Spring Vegetables and Seasonal Soup

鮮魚のマリネ Marinade Fresh Fish

ムール貝の白ワイン蒸し Moules Frites

オマール海老とホワイトアスパラガスのグリエ Grillé of Lobster and White Asparagus

黒毛和牛サーロインと国産地鶏の盛り合わせ Kuroge Wagyu and Rotisserie Chicken

デザート・カフェ Dessert and Coffee

11,000

※写真はイメージです。 ※当店の表示価格は全て税込です。

*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax.

DESSERT

特選・いちごのシフォンケーキ …… 1,320
Strawberry Parfait

フワフワでしっとりとしたバニラシフォンに、
豊かな乳風味のクリームと新鮮な苺をたっぷりと使用した、アイスクリームと合わせました。

至福のバスクチーズケーキ …… 1,320
Cheese Cake Basque-Style

コクのある甘みとほのかな酸味2種類のチーズを吟味し、表面は香ばしく中はとろっとなめらかに仕上げました。

極上・クラシックプリン …… 880
Caramel Pudding

やさしい甘さとほろ苦いカラメルがどこか懐かしい、かため派にもなめらか派にも愛される、絶妙な食感のプリン。

濃厚・抹茶のアイスクリーム …… 880
Matcha Ice Creamt

新芽だけを摘み取った「初摘み茶葉」を石臼で挽き、アイスクリームを加え、
仕上げに「愛知県南山園」の香り豊かな抹茶を振りかけました。

※写真はイメージです。　※当店の表示価格は全て税込です。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax.