

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

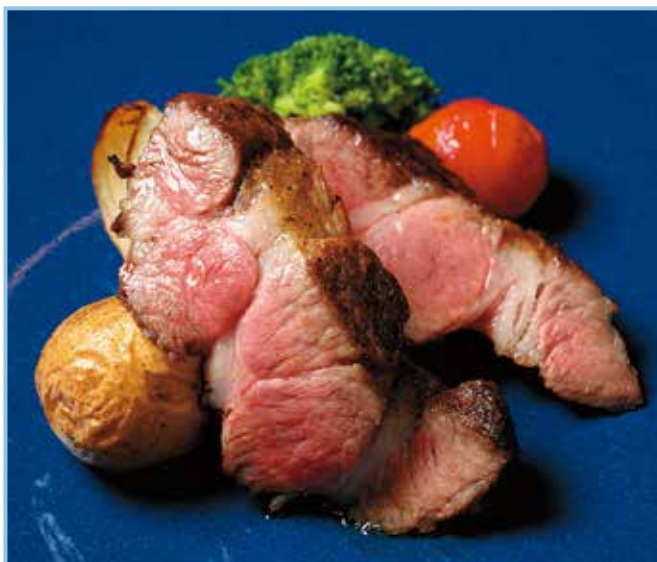
ロティサリーチキン

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

イベリコ豚のボワレ

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

お客様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

Rotisserie Chicken

5,500

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu

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

専用のオーブンでじっくり丁寧に焼き上げた銘柄鶏を骨付きで

生ハムと旬果実のシーザーサラダ Caesar Salad with Prosciutto and Fruits

ナスとトマトのロースト Roasted Eggplant and Tomato

海老のレモンパスタ Shrimp Lemon 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

生ハムと旬果実のシーザーサラダ Caesar Salad with Prosciutto and Fruits

海老と穴子・旬野菜フリット Fried Shrimp, Anago, and Seasonal Vegetable

釜揚げしらすのトマトパスタ Tomato Pasta with Fresh Whitebait

季節のスープ Seasonal Soup

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

生ハムと旬果実のシーザーサラダ Caesar Salad with Prosciutto and Fruits

サザエのオーブン焼き Baked Sea Urchin

オマール海老のグリユ Grilled Lobster

季節のスープ Seasonal Soup

黒毛和牛サーロインと国産地鶏の盛り合わせ Assorted Wagyu Sirloin and Domestic 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・夕張メロンのシフォンケーキ 1,890 Melon Chiffon Cake

フワフワでしっとりしたバニラシフォンに、
豊かな乳風味のクリームと豊潤な甘さと香りが楽しめる自家製ソルベを合わせた香り高い一品。

完熟・マンゴーパフェ 1,320 Mango Parfait

南国の恵みを贅沢に味わえる高級感あふれるデザート。
選び抜かれた完熟マンゴーの甘美な味わいと香りを存分に楽しみ、
濃厚なマンゴーアイスとココナッツアイスで多彩さを演出した、究極の贅沢スイーツでございます。

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 Cream

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。