

DINNER MENU

2名様より承ります。消費税込

定番メニュー



ROTISSERIE CHICKEN COURSE

ロティサリーチキンコース



焼きたてのロティサリーチキンをメインに
キッシュや季節のサラダ、
香ばしく焼きあげたスズキとナスのローストなど、
旬のおすすめ料理を楽しめるセットメニュー

アミューズ・冷前菜・スープ・魚介料理
ロティサリーチキン・デザート・カフェ

Amuse-Gueule, Cold Appetizer, Soup, Poisson
Rotisserie Chicken, Dessert, Cafe

4,400yen

人気のスペシャルティ



SEASONAL COURSE

シーズナルコース



黄金色に輝くロティサリーチキンと
芳醇な香りが広がるイベリコ豚の盛り合わせに
夏野菜と共に楽しむ風味豊かなオマール海老のロースト。
多彩な味わいが凝縮したル・プールの魅力あふれるセットメニュー。

アミューズ・冷前菜・スープ・オマール海老
ロティサリーチキン・イベリコ豚・デザート・カフェ

Amuse-Gueule, Cold Appetizer, Soup, Lobster
Rotisserie Chicken, Iberico Pork, Dessert, Cafe

6,600yen

自慢の贅沢コース



CHEF'S SPECIAL COURSE

シェフズスペシャルコース



丁寧に焼き上げた当店自慢の肉料理が共演。
フランス産フォアグラとナスのローストに
オマール海老やスズキ、蛤などの旨味が詰まったブイヤベース。
シェフおすすめの料理を一度に味わえる贅沢なセットメニュー。

アミューズ・冷前菜・フォアグラ・魚介料理
ロティサリーチキン・パベットステーキ・デザート・カフェ

Amuse-Gueule, Cold Appetizer, Foie Gras, Poisson
Rotisserie Chicken, Bavette Steak, Dessert, Cafe

8,800yen

DINNER A LA CARTE

イチオシ

POULET ROTI ロティサリーチキン

フランスから直輸入したロティサリーマシンで
黄金色に焼き上げたスペイン産若鶏のロティサリーチキン。
皮はパリパリ、中はしっとり。
鶏肉本来の味わいを引き出した美味が味わえます。



スペイン産 若鶏 Rotisserie chicken (Spain)

・ホールサイズ（4人前） Whole [for 4 people]	7,480
・ハーフサイズ（2人前） Half [for 2 people]	3,960
・骨つきモモ肉（1人前） Thigh [for 1 person]	2,200

GARNITURE チキンのつけあわせ


ローストポテト Roasted potatoes	880
マッシュポテト Mashed potatoes	880
フライドポテト French fries	880
バターライス Butter rice	1,100
旬野菜のロースト Roasted vegetables	1,320


CHARCUTERIE シャルキュトリー

シャルキュトリー盛り合わせ（生ハム・サラミ・パテ・リエット・コルニッション） 3,960
Charcuterie assortment

バルマ産生ハム FULL 2,640
Prosciutto HALF 1,320

マンドヴァ産サラミ 1,320
Salami

 自家製 蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ 1,320
Ezo pork pâté de campagne

 自家製 蝦夷豚 リエットとコルニッション 980
Ezo pork rillettes & cornichon

 自家製 蝦夷豚 ソーセージ 1,540
Ezo pork sausage



蝦夷豚の美味しさをそのままに。自家製シャルキュトリー
北海道でのびのびと放牧された蝦夷豚はしっかりとした甘みと香りが特長。
肉本来の旨みを引き出した自家製の味をお試しください。

ENTREE FROID 冷前菜

カラフルトマトとモッツァレラのカプレーゼ 2,420
Tomato and mozzarella caprese salad

海老とアボカドのカクテル 2,420
Shrimp and avocado cocktail

ローストビーフと紫キャベツのマリネ 2,640
Marinated roast beef and red cabbage

SALADE サラダ

シーザーサラダ 松の実の香り 1,980
Caesar salad with pine nuts

ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル 1,980
Nicoise salad (boiled egg, tuna, anchovy, basil)

ローストポークときのこのサラダ 2,640
Roast pork and mushroom salad

QUICHE キッシュ

キッシュロレーヌ Quiche lorraine 980

サーモンとほうれん草のキッシュ Salmon and spinach quiche 980

FROMAGE チーズ

フランス産チーズ盛り合わせ French cheese assortment 2,640

VIAND 肉料理

カナダ産バベットステーキ 3,960
フライドポテト添え

Bavette steak with french fries

スペイン産イベリコ豚のポワレ 3,960
Iberico pork steak

フランス産鴨モモ肉のコンフィサルラ風 2,970
Duck confit

HOMARD オマール海老

おすすめ

オマール海老と 3,300
レモンコンフィのサラダ

Lobster and lemon confit salad

オマール海老のロースト 3,960
Roasted lobster

オマール海老のブイヤベース 4,950
Lobster bouillabaisse

POISSON 魚介料理

ハマグリと白ワイン蒸し Clam steamed with white wine 2,640

スズキとナスのロースト Roasted sea bass and eggplant 3,300

FOIE GRAS フォアグラ

フォアグラのロースト Roasted foie gras 3,960

フォアグラのリゾット Foie gras risotto 3,960



SOUPE スープ

オマール海老のビスク Lobster Bisque 980

黒毛和牛テールのコンソメ Oxtail soup 1,100

季節のスープ Seasonal soup 880

ワインと共に

