

LUNCH MENU

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。

スープ・サラダ・メイン・デザート・カフェ

Soup, Salad, 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。

スープ・サラダ・メイン・デザート・カフェ

Soup, Salad, 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。

スープ・サラダ・メイン・デザート・カフェ

Soup, Salad, Bavette Steak, Dessert, Coffee



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

本日の前菜

Appetizer

桜海老のパスタ

Sakura shrimp 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

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

炭火で焼き上げる肉質柔らかな銘柄鶏を骨付きで

本日の前菜 Appetizer

桜海老のパスタ Sakura shrimp Pasta

季節のスープ Seasonal Soup

鯛とヤリイカのポワレ Sauteed Red Snapper and Squid

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
スペシャルテ



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

本日の前菜 Appetizer

ホワイトアスパラガスのポッシェ Poached White Asparagus

季節のスープ Seasonal Soup

オマール海老とラタトゥイユのロースト Roasted Lobster and Ratatouille

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

本日の前菜 Appetizer

ホワイトアスパラガスのポッシェ Poached White Asparagus

季節のスープ Seasonal Soup

オマール海老とラタトゥイユのロースト Roasted Lobster and Ratatouille

黒毛和牛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.

DINNER A LA CARTE

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

POULET チキン

さつまゆうぜんどり

薩摩悠然鶏

やわらかな肉質でさっぱりとした味わいの鹿児島産銘柄鶏。
骨付きのまま特製スパイスでジューシーな味わいに仕立てます。

ホールサイズ (4人前) Whole [for 4 people]	6,600
ハーフサイズ (2人前) Half [for 2 people]	3,300

おくみのこじどり

奥美濃古地鶏

自然に近い平飼いの環境で、お米を食べて育った岐阜地鶏。
力強く、しなやかな肉質とバランスの良い旨味が魅力です。

ホールサイズ (骨なし 4人前) Whole [Boneless, for 4 people]	8,800
ハーフサイズ (骨なし 2人前) Half [Boneless, for 2 people]	4,400



VIAND 肉料理

イベリコ豚のグリエ Iberico Pork	2人前 4,840
カナダ産 バベットステーキ フライドポテト添え Bavette Steak	2人前 4,840
うかい特選牛サーロインステーキ Ukai Selected Beef Sirloin Steak	2人前 9,900

ビストロの
定番

HOMARD オマール海老

良質なオマール海老を贅沢に

オマール海老とレモンコンフィのサラダ Lobster and Lemon Confit Salad	4,400
オマール海老のグリエ Grilled Lobster	4,400

POISSON 魚介料理

本日の魚料理 Poisson of the Day	3,520
------------------------------	-------

PASTA パスタ

うかい特選牛ボロネーゼ Ukai Selected Beef Pasta Bolognese	2,200
---	-------



※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.

CHARCUTERIE シャルキュトリー

切りたて

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)
Charcuterie Assortment 4,400

ソーセージ盛り合わせ 2,970
Sausage Assortment

パルマ産生ハム FULL 2,970
Prosciutto HALF 1,540

イベリコ豚のサラミ 1,540
Iberico Pork Salami

パテ・ド・カンパーニュ 1,540
Pâté de Campagne

リエットとコルニッション 980
Rillettes & Cornichon

ENTRÉE 前菜

スペイン風ポテトサラダ 880
Potato Salad

キャロットラペと紫キャベツ 880
Carottes Râpées and Red Cabbage

本日のキッシュ 980
Quiche on the Day

本日の鮮魚のマリネ 2,420
Marinated Fish of the Day

ル・プーレ
おすすめ

モッツァレラブッラータカプレーゼ 2,420
Mozzarella Burrata Caprese

ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル 2,200
Nicoise Salad (Boiled Egg, Tuna, Anchovy, Basil)

生ハムのシーザーサラダ 2,200
Prosciutto of Caesar Salad

LÉGUMES 野菜

フライドポテト 880
Fried Potatoes

旬野菜のロースト 1,540
Roasted Vegetables

SOUPE スープ

素材の旨味たっぷり

季節のスープ 880
Seasonal Soup

FROMAGE チーズ

フランス産チーズ盛り合わせ 2,860
Cheese Assortment



※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



完熟・マンゴーパフェ 1,650
Mango parfait

濃厚な甘みと甘美な味わいを誇る追熟マンゴー。
豊かな香りとコクが広がるマンゴープリン、ほんのり甘味のあるクリーム、爽やかなマンゴーシャーベットとご一緒に。

特選・メロンのシフォンケーキ 1,650
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爽やかなメロンシャーベットを合わせました。

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。

本格・トアルコ・トラジャ コーヒーゼリー 880
Coffee Jelly

ほろ苦い香りと甘い余韻が広がるインドネシア・スラウェシ島にのみ産する幻のトアルコ・トラジャコーヒー。
引き立て淹れたての味わいをそのまま閉じ込めた逸品。