

# 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

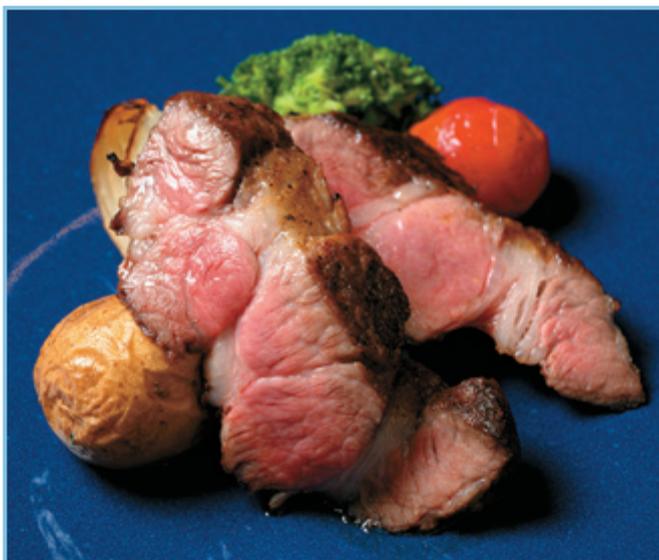
イベリコ豚のポワレ

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。

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

海老のレモンパスタ

Shrimp Lemon 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

海老のレモンパスタ Shrimp Lemon 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  
スペシャルティ



## 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

# 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 2人前 4,840  
Iberico Pork

カナダ産バベットステーキ フライドポテト添え 2人前 4,840  
Bavette Steak

うかい特選牛サーロインステーキ 2人前 9,900  
Ukai Selected Beef Sirloin Steak

## 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 4,400  
Lobster and Lemon Confit Salad

オマール海老のグリエ 4,400  
Grilled Lobster

## POISSON 魚介料理

本日の魚料理 3,520  
Poisson of the Day

## PASTA パスタ

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



※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  
Sausage Assortment 2,970

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

イベリコ豚のサラミ  
Iberico Pork Salami 1,540

パテ・ド・カンパーニュ  
Pâté de Campagne 1,540

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

## ENTRÉE 前菜

スペイン風ポテトサラダ  
Potato Salad 880

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

本日のキッシュ  
Quiche on the Day 980

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

ル・プーレ  
おすすめ

モッツアレラブルータカプレーゼ  
Mozzarella Burrata Caprese 2,420

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

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

## LÉGUMES 野菜

フライドポテト  
Fried Potatoes 880

旬野菜のロースト  
Roasted Vegetables 1,540

## SOUPE スープ

素材の旨味たっぷり

季節のスープ  
Seasonal Soup 880

## FROMAGE チーズ

フランス産チーズ盛り合わせ  
Cheese Assortment 2,860



※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。