

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

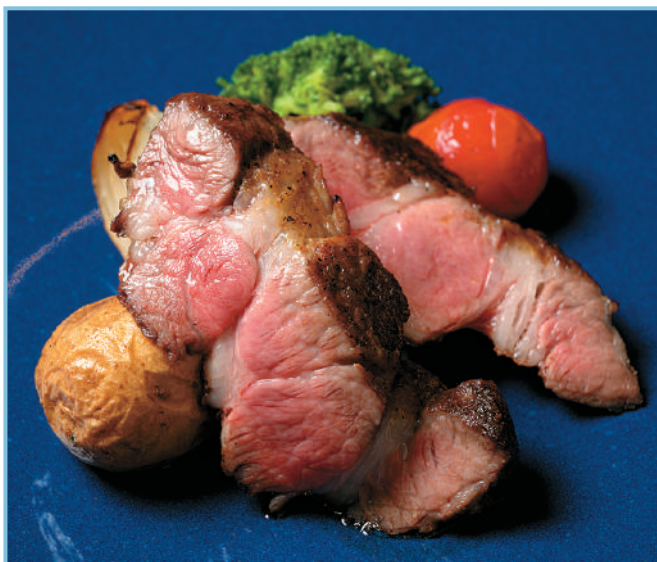
ロティサリーチキン

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。 ※表示価格はすべて税込です。別途サービス料 10% を頂戴いたします。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax. A 10% service charge will be added.



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。 ※表示価格はすべて税込です。別途サービス料 10% を頂戴いたします。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax. A 10% service charge will be added.

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.》



LE POULET COURSE

一羽まるごと焼き上げた黄金色のロティサリーチキンを存分に

本日の前菜

Today's Appetizer

本日のパスタ

Today's Pasta

ハモのフリット

Pike Conger Fritto

季節のスープ

Seasonal Soup

お好みのロティサリーチキンをお選びください
Please choose one of the following.

鹿児島県産銘柄鶏
Kagoshima Chicken

6,600

高知県産地鶏
Kochi Jidori Chicken

8,800

デザート・カフェ

Dessert and Coffee



CHEF'S SELECTION COURSE

魚介の旨みあふれるブイヤベースと芳醇な味わいのイベリコ豚

生ハムメロンと季節のスープ

Prosciutto & Melon with Seasonal Soup

キハダマグロのマリネ

Marinated Yellowfin Tuna

海老のレモンパスタ

Lemon Pasta with Shrimp

季節魚介のブイヤベース

Seasonal Seafood Bouillabaisse

イベリコ豚と岐阜県産地鶏の盛り合わせ

Iberico Pork, Japanese Chicken

デザート・カフェ

Dessert and Coffee

8,800

※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税込です。別途サービス料 10% を頂戴いたします。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax. A 10% service charge will be added.



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

生ハムメロンと季節のスープ

Prosciutto & Melon with Seasonal Soup

キハダマグロのマリネ

Marinated Yellowfin Tuna

海老のレモンパスタ

Lemon Pasta with Shrimp

季節魚介のブイヤベース

Seasonal Seafood Bouillabaisse

黒毛和牛サーロインと岐阜県産地鶏の盛り合わせ

Wagyu Sirloin, Japanese Chicken

デザート・カフェ

Dessert and Coffee

11,000



LE POULET HOMARD SPECIAL COURSE

オマール海老と黒毛和牛サーロイン、国産地鶏を贅沢に

シャルキュトリーと季節のスープ

Charcuterie with Seasonal Soup

キハダマグロのマリネ

Marinated Yellowfin Tuna

うかい特選牛ボロネーゼ

Ukai Premium Beef Bolognese

オマール海老のブイヤベース

Homard Bouillabaisse

黒毛和牛サーロインと岐阜県産地鶏の盛り合わせ

Wagyu Sirloin, Japanese Chicken

デザート・カフェ

Dessert and Coffee

13,200

DINNER A LA CARTE

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

POULET ロティサリーチキン

さつまゆずゼンドリ

薩摩悠然鶏 ホールサイズ 4人前 6,600

Satsuma Yuzen Chicken

ハーフサイズ 2人前 3,300

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。

土佐はちきん地鶏 ホールサイズ 4人前 11,000

Tosa Hachikin Jidori Chicken

ハーフサイズ 2人前 5,500

自然に近い平飼いの環境で、澄んだ空気と湧き水で育った高知県産地鶏。

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。



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

ビストロの
定番

POISSON 魚介料理

本日の鮮魚 フリット 2,970

Today's Fried Fish

季節魚介のブイヤベース 4,400

Seasonal Seafood Bouillabaisse

オマール海老のブイヤベース 6,600

Homard Bouillabaisse

PASTA パスタ

うかい特選牛ボロネーゼ 2,200

Ukai Selected Beef Pasta Bolognese

本日のパスタ 2,200

Today's Pasta

※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税込です。別途サービス料 10% を頂戴いたします。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax. A 10% service charge will be added.

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・モルタデッラ・リエット・コルニッション) 4,400
Charcuterie Assortment

生ハム FULL 2,970
Prosciutto HALF 1,540

イベリコ豚のサラミ 1,540
Iberico Pork Salami

モルタデッラ 1,540
Mortadella

リエットとコルニッション 880
Rillettes & Cornichon



ENTRÉES FROIDES & SALADES 冷前菜とサラダ

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

本日のサラダ 2,200
Today's Salad

トマトとブラータチーズのカプレーゼ 2,200
Tomato and Burrata Caprese

鮮魚のマリネ 2,420
Marinated Fresh Fish

ENTRÉES CHAUDES 温前菜

本日のキッシュ 990
Quiche of the Day

旬野菜のロースト 1,540
Roasted Seasonal Vegetables

フライドポテト 880
French Fries

SOUP スープ

オマール海老のビスク 990
Lobster Bisque

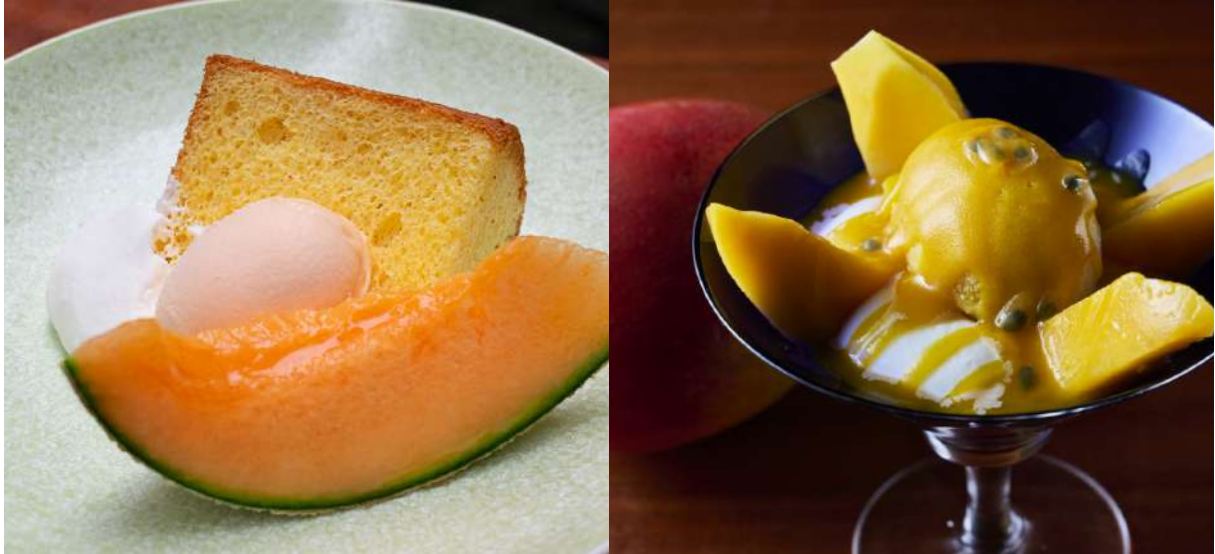
季節のスープ 880
Soup of the Day

FROMAGE チーズ

チーズ盛り合わせ FULL 2,860
Cheese Assortment HALF 1,760

※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税込です。別途サービス料 10% を頂戴いたします。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax. A 10% service charge will be added.

DESSERT



特選・メロンのシフォンケーキ 1,870
Melon Chiffon Cake

フワフワでしっとりしたバニラシフォンに、旬のメロンと豊かな風味のクリーム、
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 1,650
Mango Parfait

芳醇な香りと濃厚な甘みを湛えた完熟マンゴーを贅沢に使用。なめらかなマンゴーアイスとともに、
マンゴー本来の豊かな味わいをお楽しみいただける季節限定のパフェです。

特選・紅茶のシフォンケーキ 1,320
Earl Grey Chiffon Cake

フワフワでしっとりとしたアールグレイのシフォンケーキ。
紅茶のアイスと豊かな風味のシャンティークリームを合わせた香り高い至福の一品。

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。