更新日 6/12

L'Atlas

Cuisine Française

猛暑で食欲は湧かず、外に出るのも一苦労な日本の夏。南仏をコンセプトに、
フレッシュな野菜や香り豊かな料理を中心とした
8月限定コースを特別価格にてご案内致します。
この期間中はサンダルや半ズボン等、軽装でのご来店も問題ございません。
バカンス感覚で冷たいシャンパーニュと軽やかな料理をお楽しみ下さい。

Menu PROVENÇALE-プロヴァンサル

Déjeuner-ランチメニュー

12:00〜14:30(L.O13:00)

Amuse-bouche
ブランダード　タプナード　ラタトゥイユ

Entree
トマトのファルシ ニース風
又は
フォアグラのコンフィと和牛頬肉のサラダ仕立て
(+¥1,500)

Soupe
魚介とガスパチョ
又は
スープ オ ピストゥー

Main
鴨のロースト 夏野菜のタルティーヌ
(+1,500でフォアグラソテー添え)
又は
ナヴァラン ダニョー スパイスタブレ添え
又は
ブイヤベース マルセイユ風

Dessert
かき氷 エキゾティック

Café, Petit Fours
コーヒー,紅茶,ハーブティー,小菓子

¥6,000

Dîner-ディナーメニュー

18:30〜22:00(L.O21:00)

Amuse-bouche
ブランダード タプナード ラタトゥイユ

Entree1
トマトのファルシ ニース風

Entree2
フォアグラのコンフィと和牛頬肉のサラダ仕立て

Poisson
白身魚のポーピエット ブイヤベース

Soupe
ガスパチョとバジルのエスプーマ

Viande
鴨のロースト 夏野菜のタルティーヌ
又は
仔羊のペルシャード ジュダニョーとスパイスタブレ

Dessert
かき氷 エキゾティック

Café, Petit Fours
コーヒー,紅茶,ハーブティー,小菓子

¥11,000

＊コースの金額は税込価格です。
別途10%のサービス料金を頂いておりますが、
ランチタイムに現金にてお支払いの方には5%還元させて頂きます。
＊ランチご利用の方にはワンドリンクご注文をお願いしております。ご理解下さい。

(定休日 毎週月曜 第一火曜日)
＊定休日が祝日の場合は翌日が定休日となります。
〒162-0825 東京都新宿区神楽坂6-8-95ボルゴ大〆2° TEL:03-5228-5933

こちらの期間中、ランチタイムは
プロヴァンサルコースのみのご用意となります。
ディナータイムはその他、キャヴィアコースを
ご用意しております。

Dinner Menu : ディナーメニュー

MENU CAVIAR メニューキャヴィア

25,000 円

～キャヴィア、伊勢海老、フォアグラ、
素材の価値を存分に堪能出来るオートクチュールコース～

本日のアミューズ
【specialite】オマール海老のコンソメジュレと
カリフラワーのヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え
キャヴィア 30g サワークリームとそば粉のブリニ添え
伊勢海老のシヴェ
鴨のローストとフォアグラのソテートリュフソース
デザート
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ディナータイム：サービス料を 10% 頂いております。
※その他食後酒、ノン アルコールドリンク等もご用意しております。