

Cina au pied Menu Déjeuner en Semaine

サンク・オ・ピエ 平日限定！ランチコース

苦手な食材やアレルギーなどございましたらお申し付けください。
お料理はゆっくりお出しします。お時間のない方はあらかじめお伝えください。

¥5000 (税込み)

Les Entrees du choix

お好みの前菜を一皿お選びください。

(日替わり3～4種類から選べます)

Potage du jour

本日のスープ

Les Plats Principale du choix

お好みのメインディッシュを一皿お選びください。

(日替わり3～4種類から選べます)

Desserts du Chef

シェフお任せデザート盛り合わせ

さかもとコーヒー又は紅茶、2種のパン

Les Entrées

前菜

Carpaccio de Poisson du jour
本日の白身魚のカルパッチョ

Terrine de Foie de Volaille et Salade
鶏レバーのテリーヌ、サラダ添え

Cote de cochonn 3 2℃、fume a la maison et Salade
宮城県産 3 2℃豚の無添加自家製スモークハム、サラダ添え

Carpaccio de Cheval au Fromage Parmigiano
馬刺しのカルパッチョ、パルミジャーノ風味

Foie gras chaud
フォアグラのソテー (+¥1400)

前菜の追加は、¥1200 です。

追加の前菜は付け合わせがやや少なめの盛り付けとなります。

Les Potages

スープ

Potage du jour
本日のスープ
(季節の野菜を使ったポタージュ、内容はお尋ねください)

Soupe d'oignons gratinée
オニオン・グラタン・スープ (+¥500)
(自家菜園の有機オニオンを3～4日かけて炒めた絶品のオニオングラタンです。)

Les Principales

メインディッシュ

Bavette de Boeuf d'Australie ,sauce au vin rouge

オーストラリア産の牛バヴェット（カイノミ）120g のステーキ、赤ワインソース
（牛一頭から5～6キロしか取れない希少部位です）

Poisson du jour poelee, sauce du jour

本日の白身魚のポワレ、本日のソースで

Confit de Poitrine de cochon au vinaigre de vin rouge et miel

32℃豚バラ肉のコンフィのカリットロ焼き、赤ワインヴィネガーと蜂蜜風味

Huître de HIROSHIMA ,Risotte et meunière

広島産牡蠣のリゾットとムニエル

Bavette de bœuf ROSSINI

牛バヴェットのロッシーニ風（+¥3000）

（牛バヴェットにフォアグラをのせて、トリュフ風味のソースです。
著名な作曲家のロッシーニが好んだお料理といわれています。）

メインの追加は¥2000 です。

追加のメインディッシュは付け合わせがやや少なめの盛り付けとなります。

アレルギーや苦手な食材等がありましたらお申し付けください

お料理に合わせたグラスワインがあります。

お気軽にお申し付けください。