

# LE DÎNER DES COPAINS

レ・コパンのディナーメニュー

## GRAND MENU

**Composez le menu selon votre appétit**  
*Please select the one dish as you like from the list below.*  
*Please note that some dishes have additional charges.*

お好みに合わせてお料理をお選びください

¥8,228 (Tax included)

### 2 Amuse-Bouche 本日のアミューズ2品

#### Les Entrées - Starters 前菜

Saumon mariné sur taboulé | *Marinated Salmon, Couscous*  
サーモンのマリネとタブレ

Œuf mollet- Champignons | *Deep fried soft-boiled egg, French mushrooms*  
半熟卵のフリットと仏産キノコ

Coquille Saint-Jacques poêlé - Sauce beurre noisette  
*Pan-fried Scallops - Beurre Noisette Sauce*  
ホタテのポワレソース ノワゼット + ¥330

Pâté en croûte  
パテ アンクルート + ¥880

### Les Poissons - Fish or Seafood Dishes お魚料理

Poisson du jour | *Fish of the day*  
本日のお魚料理

Gros Macaronis de Homard | *Lobster Macaronis*  
オマール海老のマカロニ + ¥1,320

## Les Plats / *Main Dishes* 主菜

Bavette de bœuf, frites | *Flanc Steak, French Fries*  
牛ハラミのステーキ

Bœuf Bourguignon | *Braised beef cheek with red wine sauce*  
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Rôti d'Agneau | *Roasted lamb-chop*  
仔羊のロティ + ¥1,100

Tourte de canard | *Duck meat pie*  
(à partir de 2 convives | *From 2 persons*)  
鴨のパイ包み (2名様より〜) + ¥1,540/per

Côte de veau | *Hot smoked veal steak*  
(à partir de 2 convives | *From 2 persons*)  
干し草香る仔牛骨付きロース (2名様より〜) + ¥2,200/per

## Les Desserts デザート

Clafoutis aux Pommes | *Baked cake, Apple and Custard*  
リンゴのクラフティ

Naugat Glacé  
季節のヌガーグラッセ

Soufflé chaud | *Hot Soufflé*  
スフレ

Crêpe Suzette | *Crepes Suzette, Citrus Flavoured*  
クレープシュゼット + ¥880

## Mignardises 小菓子