

APPETIZER

フレンチフライ ローズマリーの香り FRENCH FRIES WITH ROSEMARY	650
ラタトゥイユ メルバトースト添え RATATOUILLE WIT MELBA TOAST	750
オリーブ盛り合わせ OLIVES	850
イタリア産 生ハム PROSCIUTTO	1,250
鶏ささみとイタリア産サルシッチャの テリーヌ CHICKEN & SALSICCIA TERRINE	1,580
シャルキトリーの盛り合わせ ASSORTED CHARCUTERIE	1,780
チーズの盛り合わせ ASSORTED CHEESE	2,180 / 1,280
ドゥマゴサラダ DEUX MAGOTS SALAD	1,580
★ 前菜の盛り合わせ ASSORTED APPETIZER	2,480

PASTA

タリオリーニ 魚介のトマトソース TAGLIERINI WITH TOMATO SAUCE & SEAFOOD	1,680
本日のパスタ PASTA OF THE DAY	1,680

MAIN

金目鯛のポワレ ニース風 SAUTEED RED BREAM WITH BOUILLABAISSE SAUCE	2,380
大山どりのフリカッセ 秋の味覚を添えて CHICKEN FRICASSEE WITH MUSHROOMS	2,080
★ 鴨胸肉のロティ ビガラードソース ROASTED DUCK WITH BIGARADE SAUCE	2,280
★ ステーキ フリット STEAK AND FRIES	2,980

DESSERT

★ タルト・タタン TARTE TATIN	980
中国茶を使用した 冷たいクレームブリュレ CREME BRULEE	980
本日のケーキ CAKE OF THE DAY	980
アイスクリームの盛り合わせ ASSORTED ICE CREAM AND SHERBET	800

★=RECOMMEND

アレルギーをお持ちの方はギャルソンへお申しつけください
ALERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.

THEATRE MENU

LES DEUX MAGOTS PARIS
17:00-

COURSE 3,980

前菜 + メイン料理 + パン
アルコール or ソフトドリンク + コーヒー or 紅茶
APPETIZER + MAINDISH + BREAD
DRINK + CAFE

MAIN

下記より1つお選びください

大山どりのフリカッセ 秋の味覚を添えて
CHICKEN FRICASSEE WITH MUSHROOMS

リブローズステーキ 赤ワインソース +1,500
STEAK WITH RED WINE SAUCE

DRINK

下記より1つお選びください

スパークリングワイン ・ 白ワイン ・ 赤ワイン ・ ドラフトビール
SPARKLING WINE ・ WHITE WINE ・ RED WINE ・ DRAFT BEER

オレンジジュース ・ グレープフルーツジュース
ORANGE JUICE ・ GRAPEFRUIT JUICE

オーチャードホール / シアターコクーン / ル・シネマ / ザ・ミュージアム
半券割引 500円引き

お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます
DRIVING UNDER THE INFLUENCE OF ALCOHOL IS STRICTLY PROHIBITED.
アレルギーのお持ちの方はギャルソンへお申しつけください
ALERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.

DINNER

LES DEUX MAGOTS

17:00-

COURSE 5,500

ドゥマゴベーカリーのバゲット

BREAD

本日の前菜

APPETIZER OF THE DAY

鶏ささみとイタリア産サルシッチャのテリーヌ

CHICKEN & SALSICCIA TERRINE

ラビオリ 魚介のトマトソース

RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE & SEAFOOD

メイン料理を下記より1つお選びください

大山どりのフリカッセ秋の味覚を添えて

CHICKEN FRICASSEE WITH MUSHROOMS

鴨胸肉のロティ ビガラードソース +1,000

ROASTED DUCK WITH BIGARADE SAUCE

ステーキ フリット +1,500

STEAK AND FRIES

フランス産洋栗を使用したモンブラン

カシスのアクセントと共に

MONBLANC

コーヒー 又は 紅茶

COFFEE OR TEA

アレルギーをお持ちの方はギャルソンへお申しつけください

ALERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.

DINNER

LES DEUX MAGOTS

17:00-

COURSE 7,000

ドゥマゴベーカリーのバゲット

BREAD

アミューズ

AMUSE

鶏ささみとイタリア産サルシッチャのテリーヌ

CHICKEN & SALSICCIA TERRINE

ラビオリ 魚介のトマトソース

RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE & SEAFOOD

金目鯛のポワレ ニース風

SAUTEED RED BREAM WITH BOUILLABAISSE SAUCE

メイン料理を下記より1つお選びください

鴨胸肉のロティ ビガラードソース

ROASTED DUCK WITH BIGARADE SAUCE

ステーキ フリット +1,500

STEAK AND FRIES

フランス産洋栗を使用したモンブラン

カシスのアクセントと共に

MONBLANC

コーヒー 又は 紅茶

COFFEE OR TEA

アレルギーをお持ちの方はギャルソンへお申しつけください

ALERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.