

DINNER

LES DEUX MAGOTS PARIS

CASUAL COURSE

サラダ&スープ + メイン料理 4,000
パン + デザート + カフェ
SALAD & SOUP + MAIN DISH
BREAD + DESSERT + CAFE

MAIN

下記より1つお選びください

真鯛のポワレ ブールノワゼット
秋ナスのミルフィーユ
PAN FRIED SEA BREAM, BURNT BUTTER SAUCE, EGGPLANT

仔牛もも肉のロティ デミグラスソース
キノコのソテー
ROASTED CALF, DEMI GLACE SAUCE, MUSHROOM

本日のステーキ +1,500
ヴァンルージュソース
STEAK WITH RED WINE SAUCE

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.

APPETIZER

- ★ フレンチフライ ローズマリーの香り 700
FRENCH FRIES, ROSEMARY
- オリーブとセミドライトマト 800
OLIVES, SEMI DRIED TOMATO
- ラタトゥイユ 800
RATATOUILLE
- ★ キノコのフリット 1,400
かぼちゃのヴィネグレットとカラスミ
DEEP FRIED MUSHROOMS,
PUMPKIN VINEGAR, BOTTARGA
- ★ 戻り鯉のカルパッチョ 1,800
根セロリのピューレ 生姜のヴィネグレット
BONITO CARPACCIO, CELERY ROOT PUREE
GINGER VINAIGRETTE
- バルマ産 生ハム 1,200
PROSCIUTTO DI PARMA
- パテ ドカンパーニュ 1,200
TERRINE DE CAMPAGNE
- パン (ドゥマゴベーカリーのバケット 又は 天然酵母パン) 300
BREAD

SALAD

- ★ 千葉ルコラステーション 1,600
季節野菜とツナのサラダ
人参ドレッシング
SEASONAL SALAD, TUNA, CARROT DRESSING
- スモークベーコンのシーザーサラダ 1,600
根セロリのドレッシング
CAESAR SALAD, SMOKED BACON
CELERY ROOT DRESSING

HOT SANDWICH

- ★ 海老とアメリカーナソースの
クロックムッシュ 1,500
CROQUE MONSIEUR, SHRIMP, AMERICAINE SAUCE

RISOTTO

- ★ 海老とブラウンマッシュルームの
リゾット 2,000
SHRIMP AND MUSHROOM RISOTTO, BOUILLABAISSE SAUCE

MAIN

- 真鯛のポワレ ブールノワゼット 2,600
秋ナスのミルフィーユ
PAN FRIED SEA BREAM, BURNT BUTTER SAUCE, EGGPLANT
- 仔牛もも肉のロティ デミグラスソース 2,600
キノコのソテー
ROASTED CALF, DEMI GLACE SAUCE, MUSHROOM
- ★ ステーキ フリット 3,500
STEAK AND FRIES

★=RECOMMEND

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.

DESSERT

- ★ タルト・タタン 980
TARTE TATIN
- オレンジとショコラのケーキ 980
ORANGE, CHOCOLATE
- ピスタチオのムースケーキ 980
PISTACHIO MOUSSE
- アイスクリームの盛り合わせ 800
ICE CREAM, SHERBET

★=RECOMMEND

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.