

*Lunch*

ランチメニュー

LUNCH COURSE

Le ciel

ル シエル

～ 空 ～



- Bouillon de légume  
ブイヨン・ド・レギューム
- Amuse アミューズ
- Légume  
さつまいものと生姜のポタージュ
- Hors-d'œuvre  
サーモンマリネと野菜のテリーヌ 香草の香り

- A) お魚と帆立貝柱のポワレ ソース・マリニエール
- B) 牛頬肉のプレッセ ジャガイモのニョッキ
- C) 国産牛フィレ肉の網焼き マッシュルームのソースで
- D) 黒毛和牛フィレ肉の網焼き マッシュルームのソースで 【+ ¥2,600】

- Avan-dessert  
葡萄のコンポートとそのジュレ
- Dessert  
洋梨のバル・エレーヌの変化
- パンとバター
- 小菓子
- コーヒー 又は 紅茶

¥4,500

お好きな  
メイン料理  
をお選び  
ください

※表示価格には、税金・サービス料10%が含まれております。  
※天候、仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

ランチフルコース  
LUNCH FULL COURSE

**Sincerite**  
サンセリテ  
～ 真心 ～

- Bouillon de légume  
ブイヨン・ド・レギューム
- Amuse アミューズ
- Légume  
さつま芋と生姜のポタージュ
- Hors-d'œuvre  
サーモンマリネと野菜のテリーヌ 香草の香り
- Poisson  
お魚のボワレ ソース・マリニエール
- Granité お口直しのグラニテ

お肉料理  
をお選び  
ください

- Viande
  - A) 牛頬肉のプレッセ ジャが芋のニョッキと共に
  - B) 国産牛フィレ肉の網焼 マッシュルームのソースで
  - C) 黒毛和牛フィレ肉の網焼き マッシュルームのソースで **【+ ¥2,600】**

- Avant-dessert  
葡萄のコンポートとそのジュレ
- Dessert  
洋梨のベル・エレーヌの変化
- パンとバター
- 小菓子
- コーヒー 又は 紅茶

**¥6,500**



フランス料理 ブリドールは、  
2018年11月に岡山県より  
『おかやま有機無農薬農産物料理提供店』  
に認定されました。

野菜本来の美味しさを大切に、  
季節を映し出すお料理を心掛け、  
みなさまへお届けいたします。

平気な状況により、ご利用が不可の場合もございます  
ご了承ください

※表示価格には、税金・サービス料10%が含まれております。  
※天候、仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

*Dinner* デイナーメニュー

DINNER COURSE

Récolte

レコルト

～収穫～

- ・ Bouillon de légume ブイヨン・ド・レギューム
- ・ Amuse アミューズ
- ・ Premier 魚介のタルタルと大根のサラダ仕立て 紫蘇の香り
- ・ Deuxième フォワグラとセロリラブの一皿 フルーツをアクセントに
- ・ Poisson
  - ・ お魚のカダイフ包み 香草バターをソースに仕立てて
  - ・ オマール海老とセップの組み合わせ 【+ ¥1,800】

魚料理  
チョイス

- ・ Granité お口直しのグラニテ

- ・ Viande
  - ・ 岡山県産なぎビーフの網焼き 発芽マスタードのソース
  - ・ コクレのポタージュ仕立て
  - ・ 黒毛和牛フィレ肉の網焼き 発芽マスタードのソース 【+ ¥3,100】

肉料理  
チョイス

Fromage ou Avan-dessert

フロマージュ 3種 又は 葡萄のコンポートとそのジュレ

- ・ Dessert
  - ・ モンブラン・アマファソン

デザート

- ・ パンとバター
- ・ 小菓子
- ・ コーヒー 又は 紅茶



¥10,200

※表示価格には、税金・サービス料10%が含まれております。  
※天候、入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます。

DINNER COURSE

**Aissance**

エザンス

～ゆとり～

・ Bouillon de légume ブイヨン・ド・レギューム

・ Amuse アミューズ

・ Hors-d'œuvre

・ 魚介のタルタルと大根のサラダ仕立て 紫蘇の香り

・ フォワグラとセロリラブの一皿 フルーツをアクセントに

● オードヴルを2品お選びいただくことができます。【+¥2,300】

・ Homard

オマール海老とセップの組み合わせ

・ Granité

お口直しのグラニテ

・ Viande

黒毛和牛フィレ肉の網焼き 発芽マスタードのソース

・ Avant-dessert

葡萄のコンポートとそのジュレ

・ Dessert

モンブラン・アマファソン

・ パンとバター

・ 小菓子

・ コーヒー 又は 紅茶

オードヴル  
チョイス



フランス料理 プリドールは、  
2018年11月に岡山県より  
『おかやま有機農業産物料理提供店』  
に認定されました。  
野菜本来の美味しさを大切にし、  
季節を映し出すお料理を心掛け、  
みなさまへお届けいたします。

中入部宛先あり。ご来店の際は必ずお電話ください。

¥12,800

※表示価格には、税金・サービス料10%が含まれております。  
※天候、仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

*Drink* ドリンクメニュー

ソムリエおすすめグラスワイン  
"Restaurant Sommelier Sélection"

《シャンパーニュ CHAMPAGNE》

ソムリエお勧めシャンパーニュ **GLASS ¥2,000/ BOTTLE ¥13,000**  
Champagne Sommelier Sélection (FRANCE)

《白ワイン VIN BLANCS》

ブルゴーニュ シャルドネ **GLASS ¥2,000/ BOTTLE ¥9,500**  
レイ・ジャド ソンジュ・ド・バッカス 2016  
Louis Jadot Songes de Bacchus Bourgogne Chardonnay (FRANCE)

ソアーヴェ クラシコ ピエ・ロパン 2018 **GLASS ¥1,500/ BOTTLE ¥7,000**  
Soave Classico Pieropan (ITALY)

《赤ワイン VIN ROUGES》

バルベーラ・ダルバ ピオ・チェーザレ 2017 **GLASS ¥2,000/ BOTTLE ¥9,500**  
Pio Cesare Barbera d'Alba (ITALY)

シャトー ピエライユ 2016 **GLASS ¥1,700/ BOTTLE ¥8,000**  
Chateau Pierrail (FRANCE)

ブルゴーニュ ピノ・ノワール メゾン シャンソン 2018 **GLASS ¥1,600/ BOTTLE ¥7,500**  
Bourgogne Pinot Noir Maison Chanson (FRANCE)

《ロゼワイン VIN ROSÉ》

ジャパンプレミアム マスカット・ベリーA ロゼ 2018 **GLASS ¥1,350/ BOTTLE ¥6,000**  
Japan Premium Muscat Bailey A Rosé (JAPAN)

《デザートワイン VIN DESSERT》

トカイ サモロドニ スイート **GLASS ¥1,400**  
Tokaji Zamorodni Edes Sweet (HUNGARY)

テイラー ヴィンテージポート 2003 **GLASS ¥1,800**  
Taylor's Vintage Port (PORTUGAL)



*Drink Menu*  
ドリンクメニュー

《ビール BEER》

<u>生ビール キリン 一番絞り</u> DRAFT BEER KIRIN ICHIBANSHIBORI	<u>GLASS ¥920</u>
<u>ビール各種 334ml (キリンラガー、アサヒスーパードライ)</u> DOMESTIC BEER (KIRIN LAGER, ASAHI SUPER DRY)	<u>BOTTLE ¥920</u>
<u>キリン零 ICHI 334ml (ノンアルコール)</u> KIRIN ZERO-ICHI	<u>BOTTLE ¥820</u>

《ソフトドリンク SOFT DRINKS》

<u>ワイナリーこだわりのグレープジュース (黒ブドウ)</u> GRAPE JUICE	<u>GLASS ¥820</u>
<u>ワイナリーこだわりのグレープジュース (白ブドウ)</u> GRAPE JUICE	<u>GLASS ¥820</u>
<u>ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン (ノンアルコール・スパークリングワイン)</u> Pierre Zero Blanc de Blancs (FRANCE)	<u>GLASS ¥920</u> <u>BOTTLE ¥4,100</u>
<u>オレンジジュース</u> ORANGE JUICE	<u>GLASS ¥770</u>
<u>ブルーベリージュース</u> BLUE BERRY JUICE	<u>GLASS ¥820</u>
<u>富士ミネラルウォーター 780ml</u> FUJI MINERAL WATER (JAPAN)	<u>BOTTLE ¥970</u>
<u>富士プレミアムスパークリングウォーター 300ml</u> FUJI PREMIUM SPARKLING WATER (JAPAN)	<u>BOTTLE ¥820</u>
<u>ウーロン茶</u> OOLONG TEA	<u>GLASS ¥770</u>
<u>コカ コーラ</u> COCA COLA	<u>GLASS ¥770</u>
<u>ジンジャー エール</u> GINGER ALE	<u>GLASS ¥770</u>

※表示価格には、税金・サービス料が含まれます