

# Un verre au soleil

¥2,500-

GENIE'Sが自慢を持ってお届けする週末限定のシェアプラン。  
フリードリンクもご用意しておりますのでお昼から優雅にワインなんていかがでしょうか？

## Food

<前菜>

オードブルのヴァリエーション

その日の選りすぐりのタパスをご用意いたします。

<サラダ>

彩りサラダ GENIESドレッシング

色とりどりの野菜を使い華やかに。フランスディジョンのマスタードドレッシングで。

<パスタ>

パスタフリュイドメール ソースアメリカーナ

オマール海老から作られるアメリカーナをパスタソースに仕立てた魚介のパスタ。

<メイン>

スペイン産熟成豚“ラルポーク”のグランメール風

熟成し旨味の詰まった豚肉をフランス家庭の味グランメールで仕上げました。

## Drink (+2,500)

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン

プレミアムビール“ハイネケン”

ハイボール ウィスキーロック、水割り

サングリア他、ワインカクテル10種

ソフトドリンク

(ドリンク L.O. 14:30)

# Menu Déjeuner

¥2,800-

季節の食材を使い、フランスの伝統的なソースや技法で仕上げた  
GENIE'S スペシャルランチコースです。

## <前菜Ⅰ>

聖護院カブのムースと甘海老のアスピック

## <前菜Ⅱ>

温かいフォアグラのサラダ ソースビガラート  
季節野菜と果物を添えて

## <メインディッシュ>

下記より1品お選び下さい。

- A. 骨付き仔牛ロース肉のロースト ソースエシャロット
- B. 仔羊背肉のロースト ソースペリデー (+500円)
- C. GENIES厳選牛のステーキフリット (+1,500円)
- D. 真鯛と魚介のグラタン ボンファム
- E. オマール海老のロースト ソースアメリカーナ (+1,500円)

## <デザート>

GENIE'S 特製デザート

## <カフェ>

コーヒー / ティー / ハーブティー

[+300円で本日のスープをお付けできます。]