



サーバールームです



ルームサービス：ビストロ *Parisiens en Bocaux* の雰囲気と料理

季節の食材を使用し、添加物を一切使わずに作られた、調理されたバランスの取れた料理のために、祖父母の食べ物を保存する方法の進化。



ホテル hôtel États-Unis Opéra

食前酒

新鮮なグリーンオリーブ-タップナード- 110 グラム	9.00
ゴマ油フムス- 110 g	

スープ

緑の野菜スープ「デトックス」ホットまたはコールドを楽しむ- 440 グラム	13.00
---------------------------------------	-------

ベジタリアン料理

野菜と豆腐の炒め物- 275 gr	18.00
季節のキノコのリゾット- 275 gr	18.00

肉・魚料理

焼き鳥、スイートポテト - 275gr	18.00
砂糖漬けレモンのサーモン、カマルグライス- 275 gr	18.00

デザート

季節のフルーツのパンナコッタ	8.00
梨のフォンダン、チョコレート "Bahiné Valrhona" - 125 グラム	8.00
コーヒークリーム、ピーカン、スペキュロ	8.00

