



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。



TVA 10% incluse
Hôtel États-Unis Opéra – 16 rue d'Antin

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
ゴマ油フムス- 110 g 9.00

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

