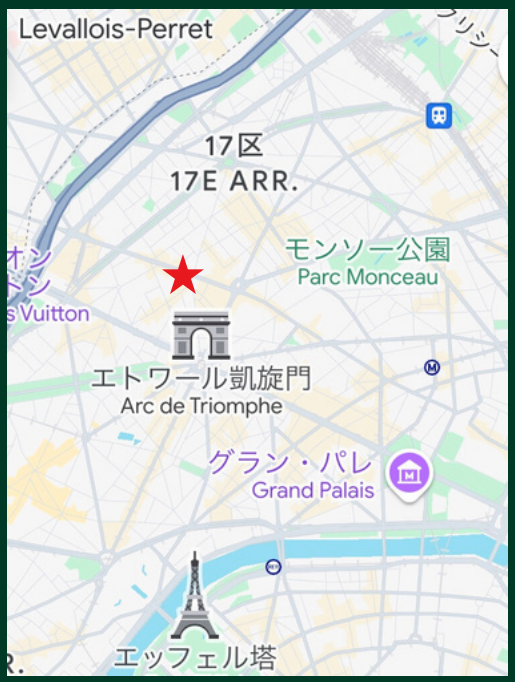
味覚の旅へと出発しましょう



M I U R A

ミ ウ ラ

- Hôtel Square Louvoisから　地下鉄20分
- Hôtel Golden Tulip Opéra de Noaillesから　地下鉄25分
- Hôtel Queen Mary Parisから　地下鉄25分



スタイル	フランス料理
ドレスコード	特になし
住所	15 Rue de l'Arc de Triomphe, 75017 Paris
営業時間	12:15～13:45/19:15～21:45
定休日	土 日
TEL	01 47 54 00 28
料金	1人あたり100€~
予約	/reservation
サービス	Wi-Fi,ベジタリアンメニュー
支払い	現金、クレジットカード

朝 ☐ 昼 ☑ 夜 ☑

ーシャンゼリゼ地区ー

restaurantmiura.com/

レストランは凱旋門から徒歩5分。
パリ観光で有名なシャンゼリゼ大通りでショッピング
を楽しんだ日のディナーにおすすめです。













Menu dégustation en 6 services
シェフの季節のおすすめ6品（95€）

前菜2品＋メイン料理2品＋チーズ＋デザート



Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros
Menu dégustation en 6 services 95 euros *(dîner uniquement avant 21h)*
Accord mets et vins 70 euros
Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

*

Ravioles de **foie gras**, chou vert au lard, jus de veau & émulsion de Beaufort

Rémoulade de **chair de tourteau**, **butternut** & pomme verte, sarrasin au céleri branche, tuile encre de seiche

Velouté de **châtaignes**, **oignons caramélisés** & légumes croquants, parfum de **truffe d'Automne**

Maki de **filet de bœuf** & cœur de **thon fumé**, **céleri** confit, chou rouge, émulsion thaï +6 euros

**

Pressé de **joue de bœuf braisée**, mousseline de **carottes** au **foie-gras** & chou de Bruxelles, confit de châtaignes & oranges

Poulpe grillé, **artichaut poivrade** farci, topinambour, jus de daube & citron confit, émulsion romarin

2 **Ris de veau** laqué, **gyoza de homard** aux épinards, **salsifis**, jus réduit & bisque au **Sauternes** +11 euros

1 **Risotto à la truffe d'Automne**, **courge** & **carmine**, jaune d'œuf confit & parmesan, jus de veau

Coquilles **Saint-Jacques** à la **moelle de bœuf**, mousseline de **panais**, jus de poulet rôti & **truffe d'Automne** +6 euros

***

3 **Chèvre du père Fabre**, jeu de textures & d'affinages, **pignons** de **pin**, glace au **thym** & tuile au miel

Poire « Comice » pochée, cake au citron vert, **praliné** cacahuète, parfum de **yuzu** & sorbet

4 **Ganache chocolat** « Mayan Red 70% », crémeux **tonka**, émulsion **café** au lait, sorbet & grué cacao

Entremets à la **vanille**, crème de **marrons**, suprême & gel **clémentine**, glace crème Isigny, meringue +5 euros

シェフNicolas Aujayの作る料理のインスピレーションの源は「**日本**」。

写真2のメイン料理は、フランス風の焼き鳥と餃子。具材のほうれん草&ロブスターがビスクソースと相性抜群♡日本の馴染あるメニューもフランス風になると、見た目も味も変化。

一歩店内に足を踏み入れると、アットホームな雰囲気で、美しく多彩な食事が楽しめます。

注文時に苦手な食材、アレルギーの有無を聞かれます。