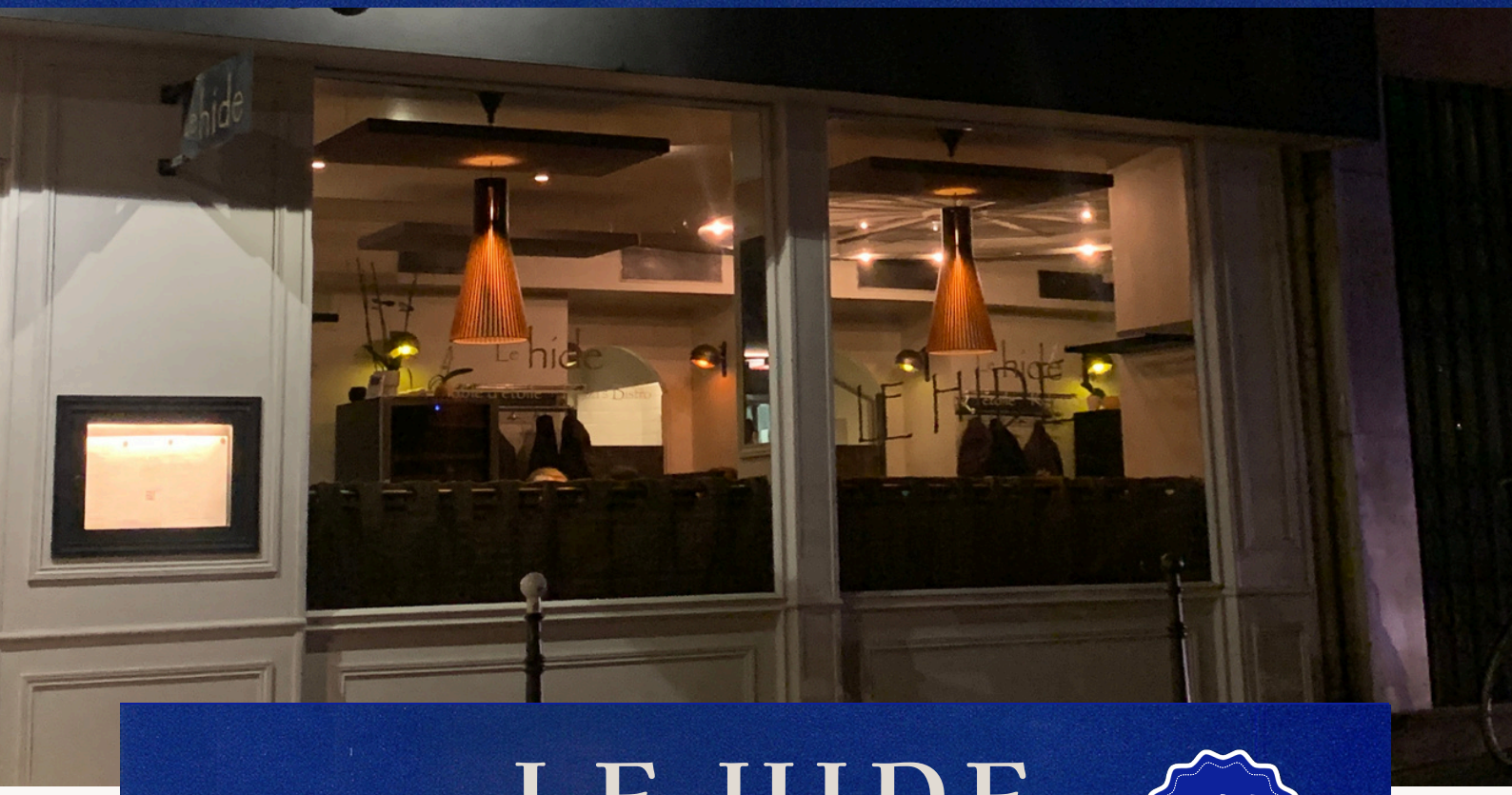
味◎雰囲気◎コスパ◎



LE HIDE

ル・イデ

日本人シェフ

- Hôtel Balmoral　徒歩10秒（隣の建物）
- 凱旋門、シャンゼリゼ通り　徒歩5分
- エッフェル塔　地下鉄⑥20分



スタイル	フランス料理
ドレスコード	特になし
住所	10 Rue du Général Lanrezac, 75017 Paris
営業時間	18:30～23:00
定休日	日曜日
TEL	01 45 74 15 81
料金	1人あたり40€～
予約	電話で予約可
サービス	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

https://www.lehide.fr/



Mille-feuille au chocolat « version LE HIDE »



Brioche salée aux châtaignes, Saint Nectaire et crème de potimaron

MENU

37€
前菜+メイン料理、メイン料理+デザート

42€
前菜+メイン料理+デザート おすすめ!

Entrées 前菜 (単品14€)

Foie gras poêlée « salade d'haricots verts » Supplément 12€
Terrine de foie gras confiture de fruits
Raviole ouvert d'écrevisses au beurre demi-sel citronné
Escargots, traditionnelle version LE HIDE
Brioche salée aux châtaignes, Saint Nectaire et crème de potimarron
Fricassée de pleurotes & Œuf poché au jus de truffe
Croustillant de crabe aux épices orientales

Plats メイン料理 (単品27€)

Homard Breton à l'américaine « légumes d'hiver » Supplément 6 €
Saint-Jacques rôties « ragoût d'aubergines au miso »
Filet de Daurade à la vapeur aux champignons, sauce moutarde aux câpres
Daube de Bœuf façon LE HIDE, risotto au parmesan
Épaule d'Agneau confite 5 heures, saveurs méditerranéennes
Langue de Bœuf sauce piquante "le classique"
Côtes de veau à la forestière et butternut au Cantal
Magret de Canard à l'aigre-doux au poivre vert
La Belle Entrecôte 350g poêlée « sel de Guérande » Supplément 12 €

Desserts デザート (単品14€)

Assiette de Fromage
Café digestif sorbet: café + digestif 2cl + sorbet
Café gourmand : café, mini crème brûlée et mini dessert + sorbet
Mont-blanc à la crème de marrons « façon LE HIDE » avec sa glace
Île flottante « crème anglaise et glace caramel au beurre salé »
Mille-feuille au chocolat « version LE HIDE »
Tarte tatin « crème d'Isigny »
Crème brûlée à l'orange
Bière Pression « PELFORTH » 25cl à 4€, 50cl à 6€



パリで活躍する日本人シェフ!

(写真)シェフHide Kobayashi

レストランは凱旋門から目と鼻の先。
豊富な種類のメニューが魅力で、
日本人の口に合う本格フランス料理が
リーズナブルに楽しめます。



Saint-Jacques rôties « ragoût d'aubergines au miso »