

アミューズ、お好みの3皿<前菜1皿、主菜1皿、デザート

前菜アラカルトの場合 ¥1800(1980) 追加料金のあるお料理はこちらの金額に加算した料金です。

In the case of the a la carte appetizers, it is ¥1800 (¥1980).

The dishes with additional fees will have the respective charges added to this amount.

### キャビアフェア！！

キャビアはアラカルトのご案内です。

アラカルトで

イタリア産キャビア丸ごと一缶18g サワークリーム自家製フリニ添え ¥5580(6138)

\* 太枠内よりお好きな前菜をお選びください \*

#### “アルザス 鮪・牛肉フェア”メニュー

赤身マグロとスッキーニのタルタル クレソンのピューレと魚醤の香り

TUNA TARTARE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)]

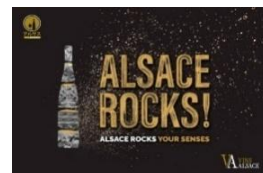
アルザスフェア！ハンガリー産フォワグラのテリーヌ ゲヴェルトトラミネール  
でコンポートにした洋梨とジュレ添え

是非Gewurtztraminer "Fronholz" Ostertag グラス¥1800(1980)を！

FOIE GRAS TERRINE

しっとり火を入れたアングス牛モモ肉のタルタル ジャがいものフリット添え

SLOW-COOKED ANGUS BEEF TARTARE



[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)]

りんごとフォワグラのパイ包み焼き トリュフとマティラのペリゲーソース

APPLE AND FOIE GRAS PIE

赤海老のカルパッチョ ミョウガと柑橘のヴィネグレット

RED SHRIMP CARPACCIO

真イワシ レモンと赤ワインヴィネガーマリネ ジャがいも・赤玉ネギ・香草のサラダ添え

MARINATED SARDINES

フランス人大好き！！

生ハム・ツナ・ジャがいも・オリーブ・卵のニース風サラダ

NICOISE SALAD

2023オザミズベシャルテコンクール第一位!! 是非お召し上がりください!!

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製 ラヴィゴットソース

FROMAGE DE TÊTE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥800(880)]

本日のムール貝の白ワイン蒸し

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1200(1320)]

ホタテ貝のラヴィオリ キャベツのエチュヴェ 白ワインとバターフルフランソース

SCALLOP RAVIOLI

伊豆 富士山自家製スモークサーモンのマリネ 香草マヨネーズソースとバジルのピューレ

SMOKED SALMON MARINADE

バケットに...

バター追加1個

¥200 (220)

\* お好み追加で \*



トリュフフェア絶賛開催中！



お好みでお料理にトッピング！

●ヒマラヤ産 黒トリュフ 1g ¥150(165)

●ルーマニア産 黒トリュフ 1g ¥500(550)

厳選チーズの盛り合わせ

¥1400(1540)

FROMAGES

フレンチフライ

¥700(770)

POMMES FRITES

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ キャロットラペとコルニッションを添えて ¥1600(1760)

PÂTE DE CAMPAGNE

PLAT \* 主菜 《アラカルトの場合 ¥2800(3040)》 追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です

「テジレに来たら!!」おすすめ料理

“アルザス 牛肉フェア”メニュー

### アルザスフェア

フォアグラの香りとマッシュルームを包んだ丹波地鶏 “バロティーズ” リースリングのクリームソース

TAMBA CHICKEN BALLOTINE WRAPPED IN FOIE GRAS AND MUSHROOMS

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥2200(2420)】

蔵王牛リブロースのロースト エシャロットソース

ROASTED ZAO BEEF RIB ROAST

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥4800(5280)】

黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース

PAN - FRIED JAPANESE BLACK BEEF FILLET

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1000(1100)】

松坂牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

JOUE DE BOEUF MATSUZAKA

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース

ROASTED HOKKAIDO BEEF HEART

ブラックアンガス牛のハラミのグリエ ポテトフライ添え エシャロットソース

ひな鳥のシンプルなロースト エッセンスとクリーミーなエストラゴンの2種のソース

SPANISH CHICK COCOTTE

“愛してやまないビストロ料理の象徴!!”

鴨もも肉のコンフィ キノコとジャガイモのボルドー風ソテー

DUCK CONFIT (ニンニクやタイムの香りとゆっくり火をいれて仕上げに皮をパリッと 病みつきです。)

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)】

北海道産 蝦夷鹿のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース

ROASTED HOKKAIDO EZO DEER

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥2800(3080)】

フランス産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで

ROASTED PIGEON

**スタッフイチオシ!!** 【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1200(1320)】

岩手県産 胆沢SPFポークの骨付ロースト マスタード添え

IWATE PORK ROAST WITH BONE

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)】

スペイン産仔ウサギもも肉のマスタード風味 フィットチーネ添え

ROASTED RABBIT THIGH

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)】

シンプルなオマール海老のポワレ 焦がしバターソース

PAN - FRIED LOBSTER

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1200(1320)】

吉田豚の巨大なスネ肉丸ごと1本のフレンチ ラビゴットソース添え

A HUGE WHOLE YOSHIDA PORK SHANK BRAISED

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥800(880)】

しっとりと蒸し上げた平目 ほんのりトリュフの香る白ワインバタークリームソース

MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE

豊洲直送!! 本日の鮮魚と北海道産ホタテ貝のポワレ 焦がしバターソース

TODAY'S FRESH FISH AND SCALLOP PAN - FRIED

仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース

PROASTED LEG OF LAMB

DESSERT \* ア・ラ・カルトの場合 ¥800(880)

●しっかりとラム酒の効いたババオラム

● クレーム ダンジュ

●アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ

●クレームブリュレ

●濃厚なショコラのテリーヌ

●レモンとフランドルのスフレグラッセ