

7/22 (金) ~

ビストロ「鰻」ウィーク

一週間程度なくなり次第終了



UNAGI (鰻)

X

フレンチ

A la Carte ア・ラ・カルト

<前菜 Appetizers>

Caviar with blinies

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア（18g）



..... ¥ 6200 (6820)

Seared eel with mussels and cold winter melon soup..... ¥ 1800 (1980)

うなぎ×フレンチ！うなぎの炙りとムール貝と冬瓜の冷製スープ仕立て
(千春うなぎ使用：名古屋の名店でも使われています)

Sautéed sweetbread and salad ¥ 2600 (2860)

フランス産 リ・ド・ヴォーのポワレ焦がしバターソース サラダ仕立て

French Pâté en Croûte ¥ 1800 (1980)

王道フレンチ パテアンクルート パイで包んだお肉のパテ

(吉田豚・吉田豚レバー・鴨・ホロホロ鳥・ナッツ・プルーン・コンソメジュレ)

Cheese platter 2種 ¥ 1200 (1320)

チーズ盛り合わせ 3種 ¥ 1800 (1980)

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine) ¥ 1800 (1980)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse) ¥ 2000 (2200)

オマール海老のコンポジション(ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Cold roast beef salad ¥ 1800 (1980)

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

Green salad ¥ 1400 (1540)

たっぷりグリーンサラダ(1/2サイズは¥880)

Soup of the day ¥ 800 (880)

冷製 北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

Charcuterie and Pate Plate(Eat as much as you want)お一人様 ¥ 1000 (1100)

本場パリのビストロのように・・・大盛りでもお値段そのまま

シャルキュトリー(生ハム・サラミ)と田舎風豚肉のパテ(人数分の注文の場合大盛り無料)

Cold truffle capellini ¥ 2600 (2860)

冷製パスタ！夏トリュフと生ハムのカッペリーニ とうもろこし風味

Abalone and seaweed risotto ¥ 2600 (2860)

アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース

Bread ¥ 600 (660)

フランス産のパン (1バスケット6cut)

A la Carte ア・ラ・カルト

<主菜 Main dish> 出来上がりまで30分ほど頂きます。(It takes 30 min)

Panfried fish lobster sauce ¥ 2980 (3278)

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚なオマール海老風味のソース

Seared eel with mussels and cold winter melon soi ¥ 3600 (3960)

うなぎ×フレンチ! うなぎとフォアグラ、茄子のパイ包み焼きトリュフソース

(千春うなぎ使用:名古屋の名店でも使われています)

Roasted Lobster tail ¥ 4500 (4950)

カナダ産オマール海老(テール)のロースト

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak ¥ 2980 (3278)

ビストロ名物!山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ(230g)

Duck Confit (French slow-cooked duck) ¥ 2980 (3278)

シャラン産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Roasted venison with Cassis and red wine ¥ 2980 (3278)

国産ジビエ!エゾ鹿のロースト ポワブラードソース(黒胡椒とカシスの赤ワインソース)

Beef Steak(Japanese lean beef) 130 g ¥ 3080 (3388)

黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース 260 g ¥ 6160 (6776)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine) ¥ 3080 (3388)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak ¥ 4580 (5038)

黒毛和牛サーロイン(120g)又はフィレ肉(100g)のステーキ 赤ワインソース

Hamburger Steak ¥ 2180 (2398)

特製スペシャルハンバーグ(牛・豚 フォンド・ヴォーとシェリーヴィネガーソース)

<デザート Dessert>

Crème caramel ¥ 800 (880)

絶対食べて欲しい!「高貴なプリン」(お土産用もごさいます)

Gateau Chocolat ¥ 800 (880)

ガトーショコラとアイスクリーム

Apple tart ¥ 800 (880)

フランス産 林檎のタルトとアイスクリーム

Ice cream and Sorbet ¥ 800 (880)

アイスクリームとシャーベット

プリフィックスコース
(アミューズ+前菜2品+主菜+選べるデザート)
Menu ¥5500(6050) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

- Seared eel with mussels and cold winter melon soup
うなぎ×フレンチ! うなぎの炙りとムール貝と冬瓜の冷製スープ仕立て
(千春うなぎ使用:名古屋の名店でも使われています)
- French Pâté en Croûte
王道フレンチ パテアンクルート パイで包んだお肉のパテ(+¥0)
(吉田豚・吉田豚レバー・鴨・ホロホロ鳥・ナッツ・ブルー・コンソメジュレ)
- Sautéed sweetbread and salad
フランス産 リ・ド・ヴォーのポワレ焦がしバターソース サラダ仕立て(+¥880)
- Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)
北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ)
- Cold roast beef salad
黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット
- Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)
オマール海老のコンポジション(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)
- Charcuterie and Pate Plate
大盛りも出来ます(+¥0)! シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ
本場バリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!
- Seared Abalone lemon sauce
炙りアワビと レモンの甘酸っぱいソース(+¥880)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

- Soup of the day or Abalone and seaweed risotto(+700) or Cold truffle capellini(+700) or Half portion of pan fried fish(+800)
冷製スープ 北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ
又は
アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース(+¥770)
又は
冷製パスタ! 夏トリュフと生ハムのカップペリーニ とうもろこし風味(+¥770)
又は
豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚なオマール海老風味のソースハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

- Panfried fish lobster sauce
豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚なオマール海老風味のソース
- Eel, foie gras and eggplant pie
うなぎ×フレンチ! うなぎとフォアグラ、茄子のパイ包み焼きペリゴール風トリュフソース
(千春うなぎ使用:名古屋の名店でも使われています) (+¥880)
- Duck Confit (French slow-cooked duck)
シャラン産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース
- Roasted venison with Cassis and red wine sauce
国産ジビエ! エゾ鹿のロースト ポワブレードソース(黒胡椒とカシスの赤ワインソース)
- Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)
牛ホホ肉の赤ワイン煮
- "YAMAGATA-GYU" Beef minced steak
山形牛100%スペシャルジュシーハンバーグ
- Beef Steak(Japanese lean beef)
ジュシーな赤身肉! 黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)
- Japanese Wagyu Beef steak (sirloin or fillet)
黒毛和牛サーロイン(120g)又はフィレ肉(100g)のステーキ 赤ワインソース(+¥1650)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

Menu Groumand

グルマンコース

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

Menu ¥ 8000(8800)

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

White asparagus

旬！ホワイトアスパラガス 半熟卵と
トリュフヴィネグレット

.....
【オマール海老 Lobster】

Lobster and risotto Pie

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き

.....
【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛
サーロインステーキ
赤ワインソース

.....
【デザートDessert】

高貴なプリン・カフェ



Menu special

ムニュ・スペシャル

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

Menu ¥ 12000(13200)

【アミューズ Amuse】

Caviar

一口キャビア

Abalone and scallop

鮑と帆立貝のタルタル

.....
【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

White asparagus

旬！ホワイトアスパラガス 半熟卵と
トリュフヴィネグレット

.....
【オマール海老 Lobster】

Lobster and risotto Pie

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き

.....
【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛
フィレ肉のステーキ
赤ワインソース

.....
【デザートDessert】

高貴なプリン・カフェ

