

A la Carte

<前菜 Appetizers>

オススメ：北海道食材・黒いちじく・ムール貝・キノコ

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)	¥ 1600
北海道テリーヌ (ズワイガニと最北の村猿払産帆立貝のテリーヌ)	
Poached Oysters with seawater jelly	¥ 1600
北海道 仙鳳趾産 牡蠣のポッシェ 海水のジュレ柚子風味 (2ピース)	
Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine)	¥ 1800
美味！モンサンミシエル産 ムール貝のワイン蒸し	
Porcini mushroom and foie gras risotto	¥ 2400
至福！フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット	
Fig and Prosciutto	
佐渡産極上黒いちじく「小木ビオレ」とスペイン産生ハム	¥ 1600
(プロヴァンスから苗を持ってきて佐渡で育てる最上級品いちじく)	
Seasonal mushrooms and Poached egg salad	
秋味！フランス産 季節のキノコのマリネと半熟卵のサラダ	¥ 1600

Caviar with blinies (small pancake french style)

GINZA SIX限定！フランス・アキテーヌ産キャビア (9g) ¥ 3000

Cheese platter 2種 ¥ 1000

とりあえず！チーズ盛り合わせ 3種 ¥ 1500

Green salad

たっぷりグリーンサラダ (1/2サイズは¥800) ¥ 1200

Boudin noir 温製【裏メニュー(本日の内臓料理)】 ブーダン・ノワール

(フランスの伝統的な豚の血入りの黒いソーセージ) ¥ 1600

Soup of the day

本日の温かいポタージュ ¥ 600

Smoked salmon and cream cheese rillettes

フランスのおつまみ！スモークサーモンとクリームチーズのリエット ¥ 1380

Seared marinated salmon カリカリトースト添え

軽く炙った サーモンマリネ ¥ 1380

Composition of lobster (Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

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) ¥ 1800

Charcuterie and Pate Plate (Eat as much as you want)

本場パリのビストロのようにお好きなだけお取りします！ お一人様 ¥ 800

シャルキュトリー (生ハム・サラミ) と田舎風豚肉のパテ (人数分の注文でお願いします)

Baked Japanese lobster

贅沢！伊勢海老の天火焼き 甲殻類のヴィネグレット バニラ風味 ¥ 2400

ア・ラ・カルト

<主菜 Main dish>

おすすめ

出来上がりまで20分~30分ほど頂きます。(It takes 20~30 min)

オススメ：北海道産仔牛・エゾ鹿

Venison and foie gras pie burgandy wine sauce ￥ 2800

エゾ鹿とフランス産キノコとフォアグラのパイ包み焼き

Roast veal green Peppercorn Sauce ￥ 2600

北海道産 仔牛ロース肉のロースト グリーンペッパーソース

Roasted venison with cassis and red wine sauce ￥ 2600

エゾ鹿ロース肉のロースト ポワブレードソース (黒胡椒とカシスの赤ワインソース)

Foie gras and quail cabbage rolls

フランス産ウズラとフォアグラのキャベツ包み ストウブ焼き ￥ 2800

Lobsters and panfried fish

オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリケーヌソース ￥ 2600

Lobster bouillabaisse

オマール海老と本日鮮魚のブイヤベース ￥ 2600

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

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) ￥ 2580

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮 ￥ 2800

Beef Steak(Japanese lean beef) 130g ￥ 2700

栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g) 260g ￥ 5400

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak ￥ 4200

黒毛和牛サーロイン又はフィレ肉のステーキ 赤ワインソース(120g)

Japanese Wagyu Beef and foie gras "Rossini" ￥ 4500

黒毛和牛フィレ肉(120g)とフォアグラ(60g)のロッシェニ風

Hamburger Steak ￥ 1800

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

絶対食べて欲しい！「高貴なプリン」(お土産用もごさいます) ￥ 800

Gateau Chocolat

ガトーショコラとアイスクリーム ￥ 800

Ice cream and Sorbet

アイスクリームとシャーベット ￥ 800

料金は税抜き表記となっております。