

À la Carte

Les Entrées

<前菜>

京都・伊根産 本マグロ1本買いフェア!

Thon mi-cuit

京都・伊根産 本マグロの炙り ソースタップナード (¥1800)
ハーフサイズ (¥1100)

Galantine de canard et foie gras

US産チェリーバレー種 鴨とフォアグラのガラントーヌ (¥1950)
ハーフサイズ (¥1275)

Salade de jambon cru de "Noir de Bigorre"

フランス産36ヶ月熟成ビゴール豚の生ハムサラダ (¥1950)
ハーフサイズ (¥1275)

Composition

ツブ貝とクミン風味の人参のムース コンソメジュレ (¥1800)
ハーフサイズ (¥1200)

Pâté de campagne maison

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ) (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Assiette de charcuterie "Pierre Oteiza"

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (¥2000)
ハーフサイズ (¥1300)

Salade vert

たっぷりグリーンサラダ (¥1200)
ハーフサイズ (¥800)

Potage du jour

本日のポタージュ (¥600)

Les Fromages

フランス産チーズ 1種~ (¥700~)

料金は税抜き表記となっております。

Les plats

<主菜>

京都・伊根産

本マグロ1本買いフェアー!!

まるでお肉の様な

Joue de Thon poêlé

食べ応え!! 京都・伊根産 本マグロホホ肉のポワレ(¥2500)

Steak de boeuf

国産牛サーロインのステーキ (¥4200)

Filet de boeuf en Rossini

国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ
トリュフソースのロッシーニ風 (¥4800)

Navarin d'agneau

フランス産 仔羊骨付きスネ肉のトマト煮 ナヴァラン風 (¥2580)

Steak haché de boeuf Japonais

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ (¥2580)

Côte de porc "YOSHIDA"

吉田豚骨付きロース肉ロースト (¥2950)
(※焼き上がりには40分以上お時間を頂戴致します)

Poisson du jour poêlé et sa sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース (¥2350)

Joue de boeuf au vin rouge

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み (¥2800)

Magret de canard rôti

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト (¥2580)

Steak de boeuf japonais

A5ランク 米沢牛モモ肉のステーキ (¥4500)

料金は税抜き表記となっております。