



A la Carte

<前菜 Appetizers>

Caviar with blinies (small pancake french style)

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア（18g）



¥ 6600

Foie gras terrine (Foie gras boiled in red wine)

フォアグラの赤ワイン煮 軽く温めたブリオッシュ添え

¥ 1760

Steamed mussels with wine

入荷しました！モンサンミッシェル産 ムール貝のワイン蒸し

¥ 1760

Seared porcini

フレッシュ入荷！今だけ！ポルチーニ茸の天火焼き

¥ 2640

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）

¥ 1760

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）

¥ 1980

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

¥ 1760

Green salad

たっぷりグリーンサラダ（1/2サイズは¥880）

¥ 1320

Soup of the day

北海道明井（みよい）農園かぼちゃのポターージュ

¥ 660

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

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 お一人様 ¥ 880

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）

Porcini and foie gras risotto

至福！フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット

¥ 2640

French butter (Echire) フランス産 エシレバター

（フランス中西部・エシレ村で生産されるクリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長の発酵バター）

¥ 990

Bread

フランス産のパン 1バスケット（6cut）

¥ 440

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)

おすすめ

Roasted venison with cassis and red wine sauce ￥ 2860

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)

Foie gras saute with truffle sauce ￥ 2860

フォアグラのステーキ (200g) ペリゴール風ソース (トリュフソース)

Beef Steak Rossini (Japanese lean beef) ￥ 3740

黒毛和牛もも肉とフォアグラのステーキ ロッシーニ風

Lobsters and panfried fish ￥ 2860

オマール海老と豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak ￥ 2838

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)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine) ￥ 3080

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Beef Steak(Japanese lean beef) 130g ￥ 2970

黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース 260g ￥ 5940

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak ￥ 4620

黒毛和牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(120g)

Hamburger Steak ￥ 1980

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 ￥ 880
絶対食べて欲しい! 「高貴なプリン」(お土産用もございます)

Gateau Chocolat ￥ 880
ガトーショコラとアイスクリーム

Apple tart ￥ 880
フランス産 林檎のタルトとアイスクリーム

Ice cream and Sorbet ￥ 880
アイスクリームとシャーベット