



# 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

**Oyster Sea water jelly** .....

冷製 岩手産**牡蠣**のポッシュ（湯通し）と海水と青海苔のジュレ（2ピース）

..... ¥ 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

**Cheese platter** .....

フランス産チーズ盛り合わせ

2種 ¥ 1100

3種 ¥ 1650

**Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)** .....

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）

..... ¥ 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ャーニ茸のリゾット

..... ¥ 2640

## ＜限定！ Appetizers＞

**Christmas roast chicken**

焼き上がりまで1時間程頂戴致します

¥ 5500

限定！トリュフとフォアグラのリゾットを詰めた**ローストチキン1羽**（2～4人前）

# 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)

## オススメ

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)

Roasted Partridge ..... ¥ 3740

本場スコットランド産ジビエ! 灰色山ウズラ 胸肉のローストとパイ包み焼き 1/2羽

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) ..... 130 g ¥ 2970

黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース ..... 260 g ¥ 5940

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak ..... ¥ 4620

山形牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(120g)

Duck Confit (French slow-cooked duck) ..... ¥ 2860

シャラン産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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)

French butter(Echire) フランス産 エシレバター ..... ¥ 990

(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)

## <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)..... ¥ 880

Gateau Chocolat

ガトーショコラとアイスクリーム ..... ¥ 880

Apple tarte

フランス産 林檎のタルトとアイスクリーム ..... ¥ 880

Ice cream and Sorbet

アイスクリームとシャーベット ..... ¥ 880