

プリフィックスコース(前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5800(6380) <特選豚のリエット付き>



### 前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Seared tuna and consommé jelly with summer vegetables

焼津産 ミナミマグロ赤身のミキュイ(軽く炙ってレア) 香味夏野菜のジュレ

Pâté en croûte(French Pâté en Croûte)

超限定! 味の芸術品 パテ・アングルート  
ウリボウ(仔イノシシ) フォアグラ、イチジク、ナッツのテリーヌのパイ包み

Wagyu Beef Carpaccio

黒毛和牛! カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

Blini with caviar and salmon

贅沢! キヤビアとアトランティックサーモンのマリネとジャガイモのパンケーキ(ブリニ)

Steamed mussels with wine(+1100)

入荷しました! 本場モンサンミッシェル産 ムール貝のワイン蒸し(+¥1100)

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Squid, Scallops, Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ  
(天使の海老・オマール・ヤリイカ・帆立)

Charcuterie and Pate Plate (Large serving is free)

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルクトリーと田舎風豚肉のパテ  
本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい!

### 2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Hokkaido Pumpkin Potage or Half portion of pan fried fish(+880)

【冷製】北海道明井(みよい)農園のかぼちゃのポタージュ  
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

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew)

鴨もも肉コンフィとカスレ  
(カスレ: 吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

Skirt steak(US beef)

【内臓料理】噛むほどに旨い! US産ブラックガンガス牛ハラミ肉ステーキ

Rib eye steak(domestically-produced beef)(+2200)

霜降りと赤身の絶妙バランス! 国産牛リブローズのステーキ赤ワインソース(+¥2200)

Wagyu Sirloin steak (Yamagata beef)(+4250)

山形牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(+¥4675)

Dessert and café

好きなデザートとコーヒー・紅茶をお選び下さい

## Menu special



(Chef's selection Course)

ムニュ・スペシャル

シェフお勧めの贅沢コース

Menu ¥12800(14080)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Squid,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed lobster with a scallops

オマール海老と帆立のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの山形牛サーロイン

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なテリーヌショコラ

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



## 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 ¥9800(10780)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

.....

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Squid,Scallops,Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワームースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....

【魚料理 Fish dish】

Pan-sautéed abalone with a white fish.

アワビと豊洲より本日鮮魚のポワレ

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの山形牛サーロイン

赤ワインソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

.....

【グラン・デセール Grand dessert】

濃厚なテリーヌショコラ

【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶



# A la Carte ア・ラ・カルト

## <前菜 Appetizers>

### Pâté en croûte(French Pâté en Croûte)

**超限定！味の芸術品** パテ・アンクルート ..... ¥ 3000 ( 3300 )  
ウリボウ（仔イノシシ）フォアグラ、イチジク、ナッツのテリーヌのパイ包み

### Caviar with blinies

**丸ごとひと瓶！** フランス産**キャビア**（18g） ..... ¥ 6200 ( 6820 )



**Blini with caviar and salmon** ..... ¥ 1800 ( 1980 )

**贅沢！キャビア**とアトランティック**サーモン**のマリネと  
ジャガイモのパンケーキ（ブリニ）

**Wagyu Beef Carpaccio** ..... ¥ 2000 ( 2200 )

**黒毛和牛！**カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

**Green salad** レギュラーサイズ **Regular** ..... ¥ 1400 ( 1540 )

たっぷりグリーンサラダ ハーフサイズ **Half** ..... ¥ 800 ( 880 )

**Seafood in consomme jelly (Shrimp,Squid,Scallops)** ..... ¥ 1800 ( 1980 )

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ(天使の海老・オマール・ヤリイカ・帆立)

**Seared tuna and consommé jelly with summer vegetables** ..... ¥ 1800 ( 1980 )

焼津産 ミナミマグロ赤身のミキューイ（軽く炙ってレア） 香味夏野菜のジュレ

**Steamed mussels with wine** ..... ¥ 2800 ( 3080 )

**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

### Charcuterie and Pate Plate

シャルキュトリー(生ハム・サラミ)と田舎風豚肉のパテ盛り合わせ

.....お1人様 for 1 person ¥ 1400 ( 1540 )

..... 2～3名様分 for 2～3 person ¥ 2800 ( 3080 )

**Hokkaido Pumpkin Potage** ..... ¥ 800 ( 880 )

**【冷製】**北海道明井（みよい）農園のかぼちゃのポタージュ

**Cheese platter (Bloomy Rind/Hard/Blue)** 2種 **2Kinds** ..... ¥ 1400 ( 1540 )

チーズ盛り合わせ(白カビ・ハード・ブルー) 3種 **3Kinds** ..... ¥ 2000 ( 2200 )

# 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

**Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew)** ..... ¥ 2980 ( 3278 )

鴨もも肉コンフィとカスレ

(カスレ：吉田豚、仔羊、白いんげん豆の煮込みの南仏郷土料理)

**Roasted Lobster tail** ..... ¥ 6000 ( 6600 )

アメリカ産オマール海老 (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)

**Skirt steak(US beef)** ..... 130g ¥ 3080 ( 3388 )

【内臓料理】US産ブラックガンガス牛ハラミ肉のステーキ 260g ¥ 6160 ( 6776 )

**Rib eye steak(domestically-produced beef)** ..... ¥ 4980 ( 5478 )

霜降りと赤身の絶妙バランス！国産牛リブロースのステーキ赤ワインソース

**Wagyu Sirloin steak (Yamagata beef)** ..... ¥ 7000 ( 7700 )

山形牛サーロインのステーキ 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)

**Bread** フランス産のパン (1バスケット6cut) ¥ 600 ( 660 )