

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)

Beef Carpaccio

A5ランク! 黒毛和牛フェア

茨城常陸牛のカルパッチョ風ローストビーフ 甘酸っぱいバルサミコソース(+¥0)

Blini with caviar and salmon

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)

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

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルキュトリーと田舎豚肉のパテ
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!

Vegetable Terrine with Lobster

オマール海老と彩り野菜のテリーヌ オマール風味のオーロラソース(+¥660)
(見た目にも美しいオマール海老・アスパラ・インゲン・京人参・紅芯大根のテリーヌ)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Soup of the day or Abalone and seaweed risotto(+770)

or Half portion of pan fried fish(+880)

北海道明井(みよい)農園のかぼちゃのポタージュ

又は

アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース(+¥770)

又は

豊洲より届いた鮮魚のポワレ白ワインソース ハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Japanese Wagyu Beef sirloin steak

A5ランク! 黒毛和牛フェア 茨城常陸牛もも肉のステーキ

赤ワインソースとさっぱりラヴィゴットソースでどうぞ(+¥880)

Panfried fish white wine sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインキャビアソース

"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)

Roasted lamb chops

ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト

Roasted venison with cassis and red wine sauce

国産ジビエ! エゾ鹿のもも肉のロースト

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Boeuf Bourguignon (Japanese beef in Red Wine)

ふっくらと煮込んだ国産牛ホホ肉の赤ワイン煮

Dessert and Café

お好きなデザートとコーヒー・紅茶をお選び下さい

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
白ワインソース

.....

【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

又は

Roasted venison
国産ジビエ エゾ鹿のもも肉のロースト
ポワヴラードソース

.....

【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 special

ムニュー・スペシャル

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

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

.....

【オマール海老Lobster】

Lobster Risotto
オマール海老のリゾット
濃厚アメリカーナソース

.....

【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
白ワインソース

.....

【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
又は

Roasted venison
国産ジビエ エゾ鹿のもも肉のロースト
ポワヴラードソース

.....

【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>

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

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）

..... ¥ 1800 (1980)

Wagyu Beef Carpaccio A5ランク！黒毛和牛フェア

茨城常陸牛カルパッチョ風ローストビーフ 甘酸っぱいバルサミコソース

..... ¥ 2000 (2200)

Cheese platter

チーズ盛り合わせ

..... 2種 ¥ 1200 (1320)

3種 ¥ 1800 (1980)

Vegetable Terrine with Lobster

オマール海老と彩り野菜のテリーヌ オマール風味のオーロラソース

..... ¥ 2600 (2860)

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Squid, Scallops)

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)

..... ¥ 1800 (1980)

Snails a la bourguignonne

エスカルゴと木の子のブルゴーニュ風
(熱々のパセリガーリックバター焼き)

..... ¥ 1800 (1980)

Green salad

たっぷりグリーンサラダ(1/2サイズは¥880)

..... ¥ 1400 (1540)

Soup of the day

北海道明井(みよい)農園のかぼちゃのポタージュ

..... ¥ 800 (880)

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 ¥ 1000 (1100)

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)

Bread

フランス産のパン (1バスケット6cut)

¥ 600 (660)

French butter(Echire)

フランス産 エシレバター

¥ 500 (550)

(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)

A la Carte ア・ラ・カルト

Abalone and seaweed risotto ¥ 2600 (2860)
アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース

<主菜 Main dish> 出来上がりまで30分ほど頂きます。(It takes 30 min)

Japanese Wagyu Beef steak ¥ 3600 (3960)

A5ランク！黒毛和牛フェア 茨城常陸牛もも肉のステーキ
赤ワインソースとさっぱりラヴィゴットソースでどうぞ

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)

Panfried fish white wine sauce ¥ 2980 (3278)

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインキャビアソース

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)

Roasted lamb chops ¥ 2980 (3278)

ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト ジュのソース

Beef Steak(Japanese lean beef) 130 g ¥ 3080 (3388)

黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース 260 g ¥ 6160 (6776)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine) ¥ 3200 (3520)

ふっくらと煮込んだ国産牛ホホ肉の赤ワイン煮

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)

Roasted venison with cassis and red wine ¥ 2980 (3278)

国産ジビエ！エゾ鹿のもも肉のロースト