

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>

今月の

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Freshly boiled white asparagus with poached egg and truffle dressing  
茹で上げフランス産ホワイトアスパラガス 温玉とトリュフヴィネグレット(+¥660)

Wagyu Beef Carpaccio

A5ランク! 黒毛和牛茨城常陸牛  
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(+¥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 (プリニ)

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 (Large serving is free)

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルクュ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)

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)

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

Wagyu filet steak (Truffe sauce)

シェフ目利きの国産牛フィレ肉のポワレ トリュフソース(+¥770)

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 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>

Caviar with blinies

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア（18g）



..... ¥ 6200 ( 6820 )

Freshly boiled white asparagus with poached egg and truff..... ¥ 2600 ( 2860 )

茹で上げフランス産ホワイトアスパラガス 温玉とトリュフヴィネグレット

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 A5ランク！黒毛和牛 ..... ¥ 2000 ( 2200 )

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

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)

Charcutterie and Pate Plate .....お一人様 ¥ 1000 ( 1100 )

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

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)

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

北海道明井(みよい)農園のかぼちゃのポタージュ

Coulommiers cheese ..... 1cut ¥ 980 ( 1078 )

仏産チーズ「クロミエ」ミルクの風味豊かな白カビ、マッシュルームやナッツの風味

Cheese platter (Bloomy Rind/Hard/Blue) 2種 2Kinds ..... ¥ 1200 ( 1320 )

チーズ盛り合わせ(白カビ・ハード・ブルー) 3種 3Kinds ..... ¥ 1800 ( 1980 )

# 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)**

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

黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース ..... 260g ¥ 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

**Wagyu filet steak (Truffe sauce)** ..... ¥ 3500 ( 3850 )

シェフ目利きの国産牛フィレ肉のポワレ トリュフソース

**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 )

**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)