

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 ¥5980(6578) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Fish Carpaccio with balsamic sauce

真鯛のカルパッチョ パルサミコ風味

Crab and scallop terrine ravigote sauce

ズワイガニと帆立のテリーヌ バジル風味 ラヴィゴットソース

Blini with caviar and salmon

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)

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

Half-cooked Tuna with tabbouleh salad(+330)

鮪フェア限定 本マグロ赤身のたたきのタブレ(+¥330)

(タブレ: フランスでは定番のクスクス[粒状パスタ]のサラダ仕立て)

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Scallops, and Cauliflower mousse)(+880)

海の幸とカリフラワーのムースのコンソメゼリー寄せ(オマール海老・帆立・つぶ貝)(+¥880)

Pan-fried foie gras truffle sauce(+1320)

鴨フォアグラのポワレ トリュフソース(+¥1320)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Creamy Pumpkin Soup

クリーミーなカボチャのポタージュ

Half portion of pan fried fish(+880)

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)

Please let me know if you want your meat well done ウェルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

Panfried fish white wine sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

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 porc, venison sausage and sauerkraut

吉田豚ロース肉と北海道白糠産 エゾ鹿のソーセージのシュークルート

Beef Skirt Steak

アンガス種ハラミ肉のステーキ 赤ワインソース(横隔膜の内臓系のお肉、赤身の柔らかい肉質)

Braised Beef Cheeks in Red Wine

国産牛頬肉の赤ワイン煮

Tuna cheek steak with chanterelle mushroom risotto(+880)

鮪フェア限定 本マグロのホホ肉のポワレ ジロール茸のリゾット(+¥880)

(本マグロホホ肉: 筋肉が発達してお肉のような食べ応え、希少部位)

Straw-roasted lamb (+880)

オーストラリア産 骨付き仔羊のわら焼きロースト(+¥880)

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak(+4400)

国産黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+¥4400)

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

ムニュ・スペシャル  
シェフお勧めの贅沢コース  
Menu ¥13800(15180)

【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, 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

.....  
【フォアグラ Foie gras】

Pan-fried foie gras truffle sauce  
ハンガリー産フォアグラのポワレ

.....  
【オマール海老と魚料理 Lobster dish】

Lobster with a white fish  
オマール海老と  
豊洲より本日鮮魚のポワレ

.....  
【肉料理 Main dish】

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak  
特選黒毛和牛サーロインステーキ  
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】

濃厚なショコラムース

.....  
【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶

## Menu Gourmand

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, 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】

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  
特選黒毛和牛ステーキ  
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】

濃厚なショコラムース

.....  
【Café ou Thé】

コーヒー・紅茶

## Menu Prestige

(Chef's selection Course)

ムニユ・プレスティージュ

当店お勧めの贅沢フルコース

Menu ¥15800(17380)

【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, Scallops, Cauliflower mousse)

海の幸とカリフラワーモースの

コンソメゼリー寄せ

キャビア添え

.....  
【フォアグラ Foie gras】

Pan-fried foie gras truffle sauce

ハンガリー産フォアグラのポワレと

ポルチーニのリゾット

.....  
【オマール海老と魚料理 Lobster dish】

Lobster with a white fish

オマール海老と

豊洲より本日鮮魚のポワレ

.....  
【肉料理 Main dish】

Japanese Black (Wagyu) Filet steak

特選黒毛和牛フィレステーキ

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】

濃厚なショコラムース

【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） ..... ¥ 6500（7150）

Half-cooked Tuna with tabbouleh salad ..... ¥ 2200（2420）

鮭フェアー限定 本マグロ赤身のたたきのタブレ(クスクスのサラダ仕立て)

Crab and scallop terrine ravigote sauce ..... ¥ 1900（2090）

ズワイガニと帆立のテリーヌ バジル風味 ラヴィゴットソース

Blini with caviar and salmon ..... ¥ 1900（2090）

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）

Fish Carpaccio with alsamic sauce ..... ¥ 1900（2090）

真鯛のカルパッチョ バルサミコ風味

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Scallops etc) ..... ¥ 2600（2860）

海の幸カリフラワーのムースのコンソメゼリー寄せ(オマール海老・帆立・つぶ貝)

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）

Charcuterie and Pate Plate シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ盛り合わせ  
...お1人様 for 1 person ¥ 1500（1650）

...2～3名様分 for 2～3 person ¥ 2800（3080）

Creamy Pumpkin Soup クリーミーなカボチャのポタージュ ..... ¥ 800（880）

Cheese platter 2種 2Kinds ..... ¥ 1400（1540）

(Bloomy Rind/Hard/Blue/Washed/Goat) 3種 3Kinds ..... ¥ 2000（2200）

チーズ盛り合わせ  
(白カビ・ハード・ブルー・ウオッシュ・山  
羊) 4種 4Kinds ..... ¥ 2700（2970）

5種 5Kinds ..... ¥ 3100（3410）

# A la Carte ア・ラ・カルト

Pan-fried foie gras truffle sauce (It takes 30 min)

希少！ハンガリー産フォアグラのポワレ ..... ¥ 3100 ( 3410 )

## <主菜 Main dish>

～出来上がりまで45分ほど頂きます。(It takes 45 min)～

Please let me know if you want your meat well done

ウェルダンをご希望の場合はスタッフにお知らせ下さい

Panfried fish white wine sauce ..... ¥ 3100 ( 3410 )

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

Tuna cheek steak with chanterelle mushroom risotto ..... ¥ 3800 ( 4180 )

鮪フェアー限定

本マグロのホホ肉のポワレ ジロール茸のリゾット

(本マグロホホ肉：筋肉が発達してお肉のような食べ応え、希少部位)

Roasted porc, venison sausage and sauerkraut ..... ¥ 3100 ( 3410 )

吉田豚ロース肉と北海道産 エゾ鹿のソーセージのシュークルート

Cassoulet(French slow-cooked duck and bean pot stew) ..... ¥ 3100 ( 3410 )

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

Beef Skirt Steak(Australian Beef) ..... ¥ 3300 ( 3630 )

オーストラリア産 アンガス種ハラミ肉のステーキ 赤ワインソース

(横隔膜の内臓系のお肉、赤身肉に似た柔らかい肉質)

Braised Beef Cheeks in Red Wine ..... ¥ 3300 ( 3630 )

国産牛頬肉の赤ワイン煮

Straw-roasted lamb ..... ¥ 3800 ( 4180 )

オーストラリア産 骨付き仔羊のわら焼きロースト

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak ..... ¥ 7000 ( 7700 )

国産黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース

Japanese Black (Wagyu) Filet steak ..... ¥ 9000 ( 9900 )

国産黒毛和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース

Hamburger Steak ..... ¥ 2500 ( 2750 )

特製スペシャルハンバーグ(牛100% 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 )

Butter (unsalted) フランス・レスキューレ社発酵バター 無塩 ¥ 500 ( 550 )