

プリフィックスランチコース ¥ 3 5 8 0 (3938)

<前菜+メイン+デザート+カフェ パン付き>パンが不要の方はお申し付け下さい

Appetizers 前菜 (一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュとサラダ

Marinated salmon

厚切りアトランティックサーモンのマリネとサラダ

Today's Appetizers

本日のおすすめ前菜 (スタッフがご案内いたします)

Main dish 主菜 (一品お選び下さい)

Today's fish

豊洲より届いた本日の鮮魚のポワレ 焦がしバターソース
(焦がしバター、ケッパー、エシャロット、パセリにシェリービネガーの酸味のソース)

Roast Duck with Orange Sauce

クラシックフレンチ! 鴨胸肉のロースト オレンジソース

Hamburger Steak

特製スペシャルハンバーグ
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Today's Main dish

本日のおすすめメインディッシュ (スタッフがご案内いたします)

Dessert デザート (一品お選び下さい)

Apple Tart

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は

Cream Caramel(+330)

高貴なプリン(+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶 (アイスコーヒー・アイ스티ーも出来ます)

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 バルサミコ風味

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)！シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ

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)

Vichyssoise(Chilled potato and leek soup)

ヴィシソワーズ(ポロネギとジャガイモの冷製スープ)

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

Straw-roasted lamb (+1320)

オーストラリア産 骨付き仔羊のわら焼きロースト(+¥1320)

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak(+4400)

国産黒毛和牛サーロインのロースト ブール・マルシャン・ド・ヴァン(+¥4400)

(ワイン商のバター：ボルドー発祥の赤ワイン風味のバター)

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

ムニユ・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

.....
【デザート Dessert】
高貴なプリン・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

.....
【デザート Dessert】
高貴なプリン・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ステーキ

.....
【デザート Dessert】

高貴なプリン・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）

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）

Vichyssoise (Chilled potato and leek soup)

..... ￥ 800（880）

ヴィシワーズ（ポロネギとジャガイモの冷製スープ）

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

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

..... ¥ 4300 (4730)

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 ブール・マルシャン・ド・ヴァン

（ワイン商のバター：ボルドー発祥の赤ワイン風味のバター）

Japanese Black (Wagyu) Filet steak

..... ¥ 11000 (12100)

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 6 cut）

¥ 600 (660)

Butter (unsalted)

フランス・レスキューレ社発酵バター

無塩 ¥ 500 (550)