

# A la Carte

## <前菜 Appetizers>

おすすめ

### オススメ

Unagi(eel) and foie gras terrine ￥ 1760

鰻フレンチ！ウナギとフォアグラと茄子のテリーヌ 花山椒香るバルサミコソース

Fish Carpaccio lemon sauce ￥ 1760

富山氷見より鮮魚の炙りカルパッチョ レモンの甘酸っぱいソース

Rabbit meat and foie gras terrine tarragon and cooled aspic ￥ 1760

フランス産仔ウサギとフォアグラのテリーヌ エストラゴン風味のコンソメのジュレ

Steamed mussels with wine ￥ 1760

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

Caviar with blinies(small pancake french style) ￥ 3300

フランス産キャビア (9 g)

Traditional pate in France is made with livers of duck ￥ 1320

ブランド鴨岩手ガモのレバーのなめらかムース バゲットトーストとサラダ添え

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine) ￥ 1760

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿払産帆立貝のテリーヌ)

Salmon confit ￥ 1320

清流育ち！八海山サーモンしっとりコンフィ トマトの酸っぱいソース

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse) ￥ 1980

オマール海老のコンポジション(ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Cold roast beef salad ￥ 1760

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

Green salad

たっぷりグリーンサラダ(1/2サイズは¥880) ￥ 1320

Soup of the day

【冷製】北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ ￥ 660

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 ￥ 880

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)

Truffle and prosciutto cold capellini 【冷製パスタ】

トリュフ香るとうもろこしと生ハムの贅沢カップリーニ ￥ 2640

# ア・ラ・カルト

## <主菜 Main dish>

おすすめ

出来上がりまで30分ほど頂きます。(It takes 30 min)

### オススメ

Unagi(eel) and foie gras Pie ￥ 2860

鰻フレンチ！ウナギとフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース

Roast Duck and Pie ￥ 3080

青森県産フランス鴨のローストともも肉のパイ包み焼き  
パッションフルーツとエピス(スパイス)のソース

Roasted veal ￥ 2860

オランダ産仔牛ロース肉のロースト トリュフソース

Acqua pazza ￥ 2860

産地直送！富山氷見の鮮魚とアサリ・トマト・オリーブを豪快にアクアパッツァで

Lobsters and panfried fish ￥ 2860

オマール海老と富山氷見より届いた鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak ￥ 2838

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 thyme-flavored sauce ￥ 2860

オーストラリア産 骨付き仔羊のロースト タイム風味のジュのソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine) ￥ 3080

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Beef Steak(Japanese lean beef) 130g ￥ 2970

黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース 260g ￥ 5940

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak ￥ 4620

黒毛和牛サーロインのステーキ 赤ワインソース(120g)

Hamburger Steak ￥ 1980

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)

## <デザート Dessert>

Crème caramel ￥ 880  
絶対食べて欲しい！「高貴なプリン」(お土産用もごさいます)

Gateau Chocolat ￥ 880  
ガトーショコラとアイスクリーム

Apple tart ￥ 880  
フランス産 林檎のタルトとアイスクリーム

Ice cream and Sorbet ￥ 880  
アイスクリームとシャーベット