

A la Carte

<前菜 Appetizers>

おすすめ

Caviar with blinies (small pancake french style)

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア（18g）



..... ¥ 6200 (6820)

Foie gras terrine (Foie gras boiled in red wine)

冷製フォアグラの赤ワイン煮 金柑のマーマレード 黒トリュフの香り

..... ¥ 2600 (2860)

Cheese platter

フランス産チーズ盛り合わせ

..... 2種 ¥ 1200 (1320)

3種 ¥ 1800 (1980)

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ（ズワイガニと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ）

..... ¥ 1800 (1980)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

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）

..... ¥ 2000 (2200)

Cold roast beef salad

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

..... ¥ 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

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）

..... お一人様 ¥ 1000 (1100)

Porcini and foie gras risotto

至福！フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット

..... ¥ 2600 (2860)

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）

フランス産 エシレバター ¥ 500 (550)

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

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)

Duck Confit (French slow-cooked duck) ¥ 2980 (3278)

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

French guinea fowl ¥ 2980 (3278)

フランス産 ホロホロ鳥の胸肉のローストともも肉のフリカッセ(煮込み)

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) ¥ 3080 (3388)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Beef Steak Rossini (Japanise lean beef) ¥ 3780 (4158)

黒毛和牛もも肉とフォアグラのステーキ ロッシーニ風

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak ¥ 4580 (5038)

黒毛和牛サーロイン(120g)又はフィレ肉(100g)のステーキ 赤ワインソース

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)

<デザート Dessert>

Crème caramel

絶対食べて欲しい！「高貴なプリン」(お土産用もごさいます) ¥ 800 (880)

Gateau Chocolat

ガトーショコラとアイスクリーム ¥ 800 (880)

Apple and Rhubarb tart

フランス産 林檎とルバーブのタルトとアイスクリーム ¥ 800 (880)

Ice cream and Sorbet

アイスクリームとシャーベット ¥ 800 (880)