

プリフィックスコース(アミューズ+前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥5500(6050) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Stewed Tripper and Tomato Sauce

【裏メニュー(本日の内臓料理)】牛ハチノスとセンマイのトマト煮グラタン(トリップ)

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)

Shails a la bourguignonne

エスカルゴと木の子のブルゴーニュ風
(熱々のパセリガーリックバター焼き)

Moules à la marinière (Steamed mussels in wine)

限定! モンサンミッシェル産ムール貝のワイン蒸し

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルクトリ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!

Broiled Porcini and Shiitake mushroom with bacon

ヨーロッパ産ポルチーニ茸と新潟魚沼産八色しいたけの炙り
自家製吉田豚のベーコンを添えて(+¥1320)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Soup of the day or Abalone and seaweed risotto(+700) or Porcini pasta with tomato Cream sauce (+700) or Half portion of pan fried fish(+800)

シルクスイート(さつまいも)と人参のポタージュ

又は

アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース(+¥770)

又は

冷製 ポルチーニ茸のトマトクリームパスタ(+¥770)

又は

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)

Tuna Mouniere browned butter sauce

焼津 ミナミマグロほほ肉のムニエル 酸っぱい焦がしバターソース

Panfried fish white wine sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインキャビアソース

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 venison with cassis and red wine sauce

国産ジビエ! エゾ鹿のもも肉のロースト 又は エゾ鹿と栗のパイ包み焼き

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

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 Wagyu beef in Red Wine)

ふっくらと煮込んだ黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥880)

Japanese Wagyu Beef sirloin steak

黒毛和牛サーロイン(120g)のステーキ 赤ワインソース(+¥3520)

Japanese Wagyu Beef fillet steak

黒毛和牛フィレ肉(120g)のステーキ 赤ワインソース(+¥5170)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

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】

Composition of lobster

オマール海老のコンポジション

.....

【魚料理 Fish dish】

Crab and fish in baked pie wrap

ズワイガニ・ホタテ・鮮魚のパイ包み焼き

アメリカーナソース

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛

サーロインステーキ 赤ワインソース

又は

Roasted venison

国産ジビエ エゾ鹿のもも肉のロースト

ポワヴラードソース

.....

【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 special

ムニユ・スペシャル

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

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】

Composition of lobster

オマール海老のコンポジション

キャビア添え

.....

【鮑 (アワビ) Abalone】

Abalone and seaweed risotto

アワビと青海苔のリゾット

アワビの肝のソース

.....

【魚料理 Fish dish】

Crab and fish in baked pie wrap

ズワイガニ・ホタテ・鮮魚のパイ包み焼き

アメリカーナソース

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛

フィレ肉ステーキ 赤ワインソース

又は

Roasted venison

国産ジビエ エゾ鹿のもも肉のロースト

ポワヴラードソース

.....

【アヴァン・デセール Avant dessert】

高貴なプリン

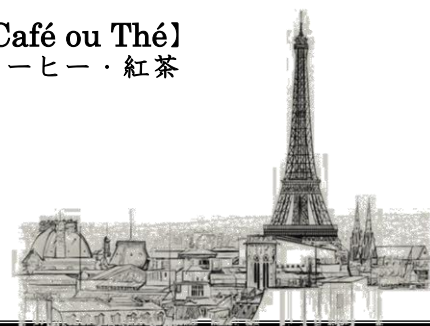
.....

【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



..... ¥ 6200 (6820)

丸ごとひと瓶！フランス産キャビア (18 g)

Moules à la marinière (Steamed mussels in wine)

..... ¥ 2000 (2200)

限定！モンサンミッシェル産ムール貝のワイン蒸し

Broiled Porcini and Shiitake mushroom with bacon

..... ¥ 3000 (3300)

ヨーロッパ産ポルチーニ茸と新潟魚沼産八色しいたけの炙り

自家製吉田豚のベーコンを添えて

Stewed Tripper and Tomato Sauce

..... ¥ 1800 (1980)

【裏メニュー(本日の内臓料理)】牛ハチノスとセンマイのトマト煮グラタン(トリップ)

Cheese platter

..... 2種 ¥ 1200 (1320)

チーズ盛り合わせ

3種 ¥ 1800 (1980)

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

..... ¥ 1800 (1980)

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)

Composition of lobster (Lobster, scallops, cauliflower mousse)

..... ¥ 2000 (2200)

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)

Snails a la bourguignonne

..... ¥ 1800 (1980)

エスカルゴと木の子のブルゴーニュ風
(熱々のパセリガーリックバター焼き)

Green salad

..... ¥ 1400 (1540)

たっぷりグリーンサラダ(1/2サイズは¥880)

Soup of the day

..... ¥ 800 (880)

シルクスイート(さつまいも)と人参のポタージュ

Charcuterie and Pate Plate(Eat as much as you want)

.....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)

A la Carte ア・ラ・カルト

Porccini pasta with tomato cream sauce ¥ 2600 (2860)
冷製 ポルチーニ茸のトマトクリームパスタ

Abalone and seaweed risotto ¥ 2600 (2860)
アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース

<主菜 Main dish> 出来上がりまで30分ほど頂きます。(It takes 30 min)

Tuna Mouniere browned butter sauce ¥ 2980 (3278)
焼津 ミナミマグロほほ肉のムニエル 酸っぱい焦がしバターソース

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)

Panfried fish lobster sauce ¥ 2980 (3278)
豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインキャビアソース

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)

Roasted venison with cassis and red wine ¥ 2980 (3278)
国産ジビエ！エゾ鹿のもも肉のロースト 又は エゾ鹿と栗のパイ包み焼き

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) ¥ 3800 (4180)
ふっくらと煮込んだ黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮

Japanese Wagyu Beef sirloin steak ¥ 7040 (7744)
黒毛和牛サーロイン(120g)のステーキ 赤ワインソース

Japanese Wagyu Beef fillet steak ¥ 9020 (9922)
黒毛和牛フィレ肉(120g)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)

Bread ¥ 600 (660)
フランス産のパン (1バスケット6cut)

French butter(Echire) ¥ 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)