

平日限定プリフィックスランチコース ¥ 2 8 0 0 (3080)

<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

Marinated salmon

厚切りアトランティックサーモンのマリネ

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 タブナードソース
(プロヴァンスの黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オリーブオイル、ニンニクのソース)

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 or Cream Caramel(+330)

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は

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)

プリフィックスランチコース ¥ 2980 (3278)

<前菜+スープ+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

Marinated salmon

厚切りアトランティックサーモンのマリネ

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)

Thick sweet potato soup

《冷製 カボチャのポタージュが付きます》

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 タプナードソース
(プロヴァンスの黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オリーブオイル、ニンニクのソース)

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 or Cream Caramel(+330)

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は

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 ¥5800(6380) <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 Mandarin sauce

鹿児島県産 ブリのカルパッチョ 日向夏のヴィネグレット

Wagyu Beef Carpaccio

黒毛和牛!カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

Blini with caviar and salmon

贅沢!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
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!

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

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

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Pumpkin Potage or Half portion of pan fried fish(+880)

クリーミーなカボチャのポタージュ

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)

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

Roasted veal morel mushroom sauce

ニュージーランド産 乳飲み仔牛のロース肉 モリユ茸のソース

Roasted Premium Pork

美味豚!埼玉県産吉田さんの吉田豚ロース肉のロースト(150g) ジュのソース

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(ランプ)のロースト
黒胡椒香るポワヴラードソース

Japanese Black (Wagyu) Top Round steak (+550)

【国産黒毛和牛】内もも肉のロースト(+¥550)

Japanese Black (Wagyu) Sirloin steak(+4400)

【国産黒毛和牛】サーロインのロースト(+¥4400)

Dessert and Café

好きなデザートとコーヒー・紅茶をお選び下さい

Menu special

(Chef's selection Course)

ムニュ・スペシャル

シェフお勧めの贅沢コース

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】

Seafood in consomme jelly

(Shrimp,Squid,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】

Pan-sautéed lobster with a scallops

オマール海老と帆立のポワレ

.....

【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】

濃厚なテリーヌショコラ

【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,Squid,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】

Pan-sautéed 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

丸ごとひと瓶！イタリア産キャビア（18g） ¥ 6200（6820）

Foie gras sauteed truffle sauce

希少！ハンガリー産フォアグラのポワレ トリュフソース（80g） ¥ 4000（4400）

Fish Carpaccio with Mandarin sauce

..... ¥ 1800（1980）

鹿児島県産 ブリのカルパッチョ 日向夏のヴィネグレット

Blini with caviar and salmon

..... ¥ 1800（1980）

贅沢！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）

Wagyu Beef Carpaccio

..... ¥ 2000（2200）

黒毛和牛！カルパッチョ風ローストビーフ クルミのヴィネグレット

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Squid, Scallops)

..... ¥ 2600（2860）

海の幸とカリフラワームースのコンソメゼリー寄せ（オマール海老・ヤリイカ・帆立）

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（生ハム・サラミ）と田舎風豚肉のパテ盛り合わせ

.....お1人様 for 1 person ¥ 1400（1540）

.....2～3名様分 for 2～3 person ¥ 2800（3080）

Pumpkin Potage

..... ¥ 800（880）

クリーミーなカボチャのポタージュ

Cheese platter (Bloomy Rind/Hard/Blue/Washed)

2種 **2Kinds** ¥ 1400（1540）

チーズ盛り合わせ

（白カビ・ハード・ブルー・ウオッシュから）

3種 **3Kinds** ¥ 2000（2200）

A la Carte 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 white wine sauce ¥ 2980 (3278)

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

Roasted Lobster tail ¥ 7000 (7700)

アメリカ産オマール海老（テール）のロースト

Roasted Premium Pork ¥ 2980 (3278)

美味豚！埼玉県産吉田さんの吉田豚ロース肉のロースト（150g）ジュのソース

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）

Roasted veal morel mushroom sauce ¥ 3300 (3630)

ニュージーランド産 乳飲み仔牛のロース肉 モリユ茸のソース

Roasted venison with cassis and red wine sauce ¥ 2980 (3278)

国産ジビエ！エゾ鹿のもも肉（ランプ）のロースト 黒胡椒香るポワヴラードソース

Japanese Black (Wagyu) Top Round steak ¥ 3500 (3850)

【国産黒毛和牛】内もも肉のロースト 赤ワインソース

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

Hamburger Steak ¥ 2300 (2530)

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 フランス産のパン (1バスケット6cut) ¥ 600 (660)