

Bar Time バーメニュー

※価格は全て税別となっております

Hors-d'oeuvre オードヴル 軽なおつまみ

Olive	オリーブ	¥300	Saumon Mariné	サーモンマリネ	¥600
Cornichon	ピクルス	¥300	Légumes a la Grecque	野菜のグレック	¥600
Noix Diverses	ミックスナッツ	¥350	Chorizo	イベリコ豚のチョリソー	¥600
Rillettes de Porc	吉田豚のリエット	¥500	Jambon Cru	フランス産バイヨンヌの生ハム	¥800
Paté de Campagn	田舎風パテ	¥600	Pain grillé à l'ail	ガーリックトースト	¥500
Fromage	フランス産チーズ各種	¥600~	Beurre	ノルマンディー産無塩バター	¥350

Plat しっかりお食事

Pâtes sauce bolognaise	スパゲッティミートソース	¥1,200	Steak salade	牛ステーキ サラダ添え	¥1,850
------------------------	--------------	--------	--------------	-------------	--------

Dessert Menu パティシエ特製デザートメニュー

Glace et Sorbet	アイス・シャーベット盛り合わせ	¥600	Gâteau Fromage	なめらかなチーズケーキ	¥680
Soupe au melon	メロンとそのスープ仕立て	¥650	Parfait au Chocla	日本一おいしい！100%手作り チョコレートパフェ	¥800
Pouding Royale	高貴なプリン	¥680	Parfait au Figue N	今が旬！佐渡島産フレッシュ黒イチジクのパフェ クリームチーズアイスとキャラメルのハーモニー！！	¥980
Chocolat Légère	チョコレートの軽いケーキ	¥680			

Boisson d'alcool アルコール

Coupe de Champagne	グラスシャンパーニュ	¥1,200	Pression	プレミアムモルツ 香るエール 生ビール	¥750
厳選のシャンパーニュをグラスでご用意しました！乾杯に是非・・・			Cocktail	カクテル各種	¥800~
Verre de Vin	グラスワイン各種	¥700~			
	多数ご用意しております				

Boissons Chaudes 温かい飲み物

Café	コーヒー	¥600	Cappuccino	カプチーノ	¥800
Espresso	エスプレッソ	¥600	Thé	ピュアベルガモットアールグレイ	¥800
Double Espresso	ダブルエスプレッソ	¥800	Infusions	季節のブレンドハーブティー	¥900
Café au lait	カフェオレ	¥700	Camomille	カモミールブレンド	¥900

Boisson Fraiche 冷たい飲み物

Jus d'Orange Bio	オレンジジュース	¥700	Café glacé	アイスコーヒー	¥700
Jus de Raisin Bio rouge	フランス産有機葡萄ジュース白	¥800	Café au lait glacé	アイスカフェオレ	¥750
Jus de Raisin Bio blanc	フランス産有機葡萄ジュース赤	¥800	Thé glacé	アイスティー	¥700
Coca-Cola	コカ・コーラ	¥650	Evian 750ml	エヴィアン 750ml	¥780
Gonger Ale	ジンジャーエール	¥650	Sanpellegrino 750ml	サンペレグリーノ 750ml	¥780
Orangina	オレンジーナ	¥750			

Digestif 食後酒メニュー

Marc de Alsace	マールドアルザス	¥1,000	Bas-Armagnac	バ・ザルマニャック	¥2,200
Calvados	カルヴァドス	¥1,200	Chateau Filot	シャトーフィロー	¥1,000

食後酒は全て30mlとなっております

その他デザートワイン各種ございます。

*バータイムは別途サービス料10%頂戴しております。