

# ア・ラ・カルト おつまみに apéro

ミックスナッツ ￥500(税込¥550) オリーブ・ピクルス 各 ￥500(税込¥550)

リエット ￥600(税込¥660) 田舎風パテ ￥600(税込¥660)

野菜のギリシャ風マリネ ￥600(税込¥660)

スペイン産ハモンセラノの生ハム ￥800(税込¥880)

## 冷たい前菜 Entrée Froide

北海道産 スワイガニと帆立のテリーヌ  
フランス産キャビア添え ￥1300(税込¥1430)  
Terrine de Crabe et St-Jaques aux Caviar

埼玉県産 吉田豚の自家製田舎風パテ ￥1300(税込¥1430)  
Pâté de campagne

愛媛県産 真鯛とノルウェーサーモンのタルタル キャビア添え ￥1300(税込¥1430)  
Tartare de Daurade et Saumon aux Caviar

兵庫県産 ホタルイカ・うるい・ブロッコリー・ほうれん草のタブレ ￥1300(税込¥1430)  
コキアージュとサフランのエキューム  
Taboulé et calmar de la luciole

国産牛ローストビーフとパルメザンチーズの山盛りサラダ ￥1500(税込¥1650)  
Salade de rosbif

黒毛和牛・鴨・吉田豚・ウサギ・鶏・フォアグラ・ ￥1900(税込¥2090)  
パテ・アン・クルート  
Pâté en croute

シャルキュトリー(パテ・生ハム・サラミ)盛り合わせ ￥1500(税込¥1650)  
Assiette de charcutier

## 温かい前菜 Entrée Chaude

真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ ￥1600(税込¥1760)  
Maquereau et radis en terrine tiède

フォワグラととうもろこしのホットケーキ トリュフのソース ￥2300(税込¥2530)  
"Hot Cake" de Foie Gras aux Truffes

# メインディッシュ Les Plats

本日鮮魚のポワレ その日のスタイルで  
Poisson du jour poêlé

¥2200(税込¥2420)

フランス産 マグレ鴨胸肉のロースト オレンジのソース  
Magret de Canard rôti

¥2200(税込¥2420)

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース  
Confit de Canard

¥2200(税込¥2420)

黒毛和牛内モモ肉のロースト 黒トリュフソース  
Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce truffes

¥2800(税込¥3080)

アンガス牛サーロインのステーキ 赤ワインソース  
Steak de Boeuf sauce vin rouges

¥2200(税込¥2420)

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み  
Joue de bœuf à la bourguignon

¥2200(税込¥2420)

自家製パン  
Pain

¥200(税込¥220)

ノルマンディー産最高級無塩バター  
Beurre

¥350(税込¥385)

フランス産チーズの盛り合わせ2種～  
Les Fromages

¥1200～(税込¥1320～)

## デザート Les Dessert

ライムとミントのレアチーズケーキ プラットオレンジのソース  
Gâteau au fromage frais (Chocolate cake)

¥700(税込¥770)

高貴なプリン  
Crème Renver

¥800(税込¥880)

リンゴのタルト オレンジのシャーベット添え  
Tarte aux Pommes

¥700(税込¥770)

アイス&シャーベット盛り合わせ  
Panache de Glace et Sorbet

¥700(税込¥770)

日本一おいしい! 100%手作りチョコレートパフェ  
Parfait au Chocolat

¥980(税込¥1078)