

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<特選豚のリエット付き>



前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

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)

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
(天使の海老・オマール・ヤリイカ・帆立)

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!

Broiled Porcini and Shiitake mushroom with bacon(+1100~)

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(+¥1100)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Thick sweet potato soup or Half portion of pan fried fish(+880)

鹿児島県産「かのや紅はるか PREMIUM」(サツマイモ)のポタージュ
又は

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 ハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Panfried fish lobster sauce

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

山形牛100%スペシャルジュースーハンバーグ

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)

Skirt steak(US beef)

【内臓料理】 噛むほどに旨い! **US産ブラックガンガス牛ハラミ肉**ステーキ

Roasted Lobster (1/2size) (+1650)

Roasted Lobster (Whole)(+4400)

カナダ産オマール海老のロースト(1/2尾) オマールソース(+¥1650)
丸ごと一尾ローストに変更の場合(+¥4400)

Bigorre Pork shoulder roast(+550)

希少な仏産ブランド豚! **ピゴール豚** 肩ロースのロースト マスタードソース(+¥550)

Wagyu rib eye steak(+4675)

鈴木敏夫さんの自慢の**四万十麦酒牛**リブロースのステーキ(+¥4675)

Dessert and Café

お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

鈴木敏夫さんの自慢の

四万十麦酒牛リブローズのステーキ

.....

【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 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】

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

鈴木敏夫さんの自慢の

四万十麦酒牛リブローズのステーキ

.....

【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！ポーランド産キャビア（18g）



..... ¥ 6200 (6820)

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

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）

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Squid, Scallops)

..... ¥ 1800 (1980)

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

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

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)

Thick sweet potato soup

..... ¥ 800 (880)

鹿児島県産「かのや紅はるか PREMIUM」（サツマイモ）のポタージュ

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 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

Roasted Lobster ¥ 7500 (8250)

カナダ産オマール海老の1本ロースト オマールソース

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)

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)

Skirt steak(US beef) 130g ¥ 3080 (3388)

【内臓料理】US産ブラックガンガス牛ハラミ肉のステーキ 260g ¥ 6160 (6776)

Bigorre Pork shoulder roast ¥ 3300 (3630)

希少な仏産ブランド豚！ビゴール豚 肩ロースのロースト マスタードソース

Premium Wagyu rib eye steak steak ¥ 7000 (7700)

鈴木敏夫さんの自慢の四万十麦酒牛リブロースのステーキ

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 フランス産のパン (1バスケット6cut) ¥ 600 (660)

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・ウオッシュュから) 3種 **3Kinds** ¥ 2000 (2200)