

# ビストロノミーフェア

ビストロ+ガストロノミー(美食)を意味する新しい言葉

## プリフィックスコース

(アミューズ+前菜+スープ+主菜+デザート)

**Menu ¥4800 (税込¥5184)**

<特選豚のリエット付き>

前菜 **Les Entrées**

<前菜を一品お選び下さい>

Pâté de campagne maison

パテ取り放題

(食べ過ぎ注意) **お好きなだけどうぞ!** 田舎風豚肉と鶏白レバーのパテ  
(本場パリのビストロのようにお好きな厚さにカットします!)



肉食系なら  
タルタルステーキ

Tartare de Cheval

ビストロ定番! 馬肉の生肉タルタルステーキ

Assiette de charcuterie

ワインの友! 生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ

Composition de Homard et St. Jacques

オマール海老のコンポジション キャビア添え(+¥400)  
(オマール海老・ホタテ・新玉葱のムース・オマールジュレ)

Carpaccio de poisson

本日鮮魚のカルパッチョ 果実のヴィネグレットで

Foie gras froid et salade haricot vert

冷製フォアグラとアンディーヴのサラダ バルサミソース(+¥300)

Salade d'Ormeau et St. Jacques

アワビとホタテ貝と山菜のサラダ 黒オリーブソース(+¥800)

Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour

本日のポタージュ

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

又は

限定! 冬の贈り物! タラの白子とコンソメスープ 黒トリュフの香り(+¥400)



主菜 **Les plats**

Confit de canard

ビストロ定番! 鴨もも肉のコンフィ フランス産バイオレットマスタードソース

Agneau de lait

パリパリ鴨コンフィ フランス ピレネー産ラベルルージュ!  
乳飲み仔羊のローストと煮込み(+¥400)

Poêlée de poisson sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Sanglier rôti

クセがなく美味なジビエ! 鳥取産 イノシシ肩ロース肉のロースト(+¥500)

Côte de chevreuil rôti

クセがなく美味なジビエ! 北海道産 エゾ鹿ロース肉のロースト

Steak de boeuf

オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブローズのステーキ

Steak de boeuf japonais

A5ランク! 山形牛もも肉のステーキ(120g)(+¥1500)



ラベルルージュ

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

料金は税抜き表記となっております。

BOEUF  VIANDE

## ステーキコース

～ステーキがメインの定番コース～

**Menu ¥3800 (税込¥4104)**

<前菜+スープ+ステーキ+本日のデザート>

### 前菜 Les Entrées

Entrée du jour

本日のオススメ前菜

\*\*\*\*\*

### スープ Les potage

Potage ou 1/2 Poisson

本日のポタージュ

又は

北海道産 タラの白子 コンソメ仕立て

黒トリュフの香り (+¥400)

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ (+¥800)

\*\*\*\*\*

### 主菜 Les plats

Steak de boeuf

オーストラリア産 アングス種 葡萄牛  
リブロースのステーキ (150g)

ou 又は

Steak de boeuf japonais

A5ランク!

山形牛もも肉のステーキ

(100g + ¥1500)

\*\*\*\*\*

### デザート Les Dessert

高貴なプリン



さらに贅沢に!  
フランス産キャビア  
お一人様1500円



## 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

**¥8000 (税込¥8640)**

<前菜+フォアグラ+オマール+肉料理+デザート>

特選豚のリエット付き

### 前菜 Les Entrées

Carpaccio de Poisson

本日鮮魚のカルパッチョ

\*\*\*\*\*

### フォアグラ Les Foie gras

Foie gras poêlé

フォアグラのポワレ トリュフソース

### オマール海老 Les Homard

Homard poêlé sauce crustacés

オマール海老のポワレ

ソースクリュスタッセ

\*\*\*\*\*

### 肉料理 Les Viande

Steak de boeuf japonais

A5ランク!

山形牛もも肉のステーキ

\*\*\*\*\*

### デザート Les Dessert

盛り合わせデザート

コーヒー・紅茶



本場フランス産バターはいかがですか?



フランス中西部エシレ村  
無塩・エシレバター (30g)  
¥900