

# A la Carte

## ＜前菜 Appetizers＞

### オススメ



#### Caviar with blinies (small pancake french style)

フランス産 **キャビア** (9g) ￥ 3300

**White asparagus, scallop and salmon terrine** ￥ 1760

**ホワイトアスパラガス**とサクラマス・帆立貝のテリーヌ 春サラダ添え  
ビーツの春色のヴィネグレット

**Cold Roast Beef Salad** ￥ 1760

「**四万十麦酒牛あかうし**」のローストビーフ 山盛りサラダ  
トリュフのヴィネグレット

**Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)** ￥ 1760

**北海道**テリーヌ (ズワイガニと最北の村猿産帆立貝のテリーヌ)

**Cheese platter** 2種 ￥ 1100

フランス産チーズ盛り合わせ 3種 ￥ 1650

#### Green salad

たっぷりグリーンサラダ (1/2サイズは￥880) ￥ 1320

#### Soup of the day

北海道明井 (みよい) 農園かぼちゃのポタージュ ￥ 660

#### Seared marinated salmon

軽く炙った サーモンマリネ ￥ 1518

#### Composition of lobster (Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション (ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ) ￥ 1980

#### Foie gras mousse

**ワインと最高の相性!** フォアグラのフォンダン (なめらかムース) ￥ 1760

ポルト酒のジュレと温めたトリュフ風味のブリオッシュ (トースト) 添え

#### Charcuterie and Pate Plate (Eat as much as you want)

**本場パリのビストロのように・・・大盛りでもお値段そのまま** お一人様 ￥ 880

シャルキュトリー (生ハム・サラミ) と田舎風豚肉のパテ (人数分の注文の場合大盛り無料)

#### Porcini mushroom and foie gras risotto

**至福!** フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット ￥ 2640

# ア・ラ・カルト

## <主菜 Main dish>

おすすめ

出来上がりまで20分~30分ほど頂きます。(It takes 20~30 min)

### オススメ

Roasted Beef heart ￥ 2860

【裏メニュー(本日の内臓料理)】米沢牛 ハツのロースト  
四万十 桐島畑の葉にんにくとマスタードのソース

French guineafowl ￥ 2860

フランス・ヴァンデ産! **ホロホロ鳥**のロースト  
高級キノコ**モリユ**(あみがさ茸)のソース

Lobsters and panfried fish ￥ 2860

オマール海老と本日鮮魚のポワレ 濃厚な甲殻類のソース

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak ￥ 2838

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)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine) ￥ 3080

牛ホホ肉の赤ワイン煮

Beef Steak(Japanese lean beef) 130g ￥ 2970

黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース 260g ￥ 5940

Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak ￥ 4620

国産牛**サーロイン**のステーキ 赤ワインソース(120g)

Hamburger Steak ￥ 1980

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)

## <デザート Dessert>

Crème caramel ￥ 880  
絶対食べて欲しい! 「高貴なプリン」(お土産用もごさいます)

Gateau Chocolat ￥ 880  
ガトーショコラとアイスクリーム

Ice cream and Sorbet ￥ 880  
アイスクリームとシャーベット