

A la Carte

<前菜 Appetizers>

オススメ：黒いちじく・ムール貝

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine) ￥ 1600

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)

Poached Oysters with seawater jelly ￥ 1600

北海道 仙鳳趾産 牡蠣のポッシェ 海水のジュレ柚子風味 (2ピース)

Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine) ￥ 1800

美味！モンサンミシェル産 ムール貝のワイン蒸し

Porcini mushroom and foie gras risotto ￥ 2400

至福！フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット

Fig and Prosciutto

佐渡産極上黒いちじく「小木ビオレ」とスペイン産生ハム ￥ 1600

(プロヴァンスから苗を持ってきて佐渡で育てる最上級品いちじく)

Pheasant consomme

ジビエ！フランス産キジを丸ごと味わうコンソメスープ ￥ 1400

Caviar with blinies (small pancake french style)

GINZA SIX限定！フランス・アキテーヌ産キャビア (9g) ￥ 3000

Cheese platter 2種 ￥ 1000

とりあえず！チーズ盛り合わせ 3種 ￥ 1500

Green salad

たっぷりグリーンサラダ (1/2サイズは￥800) ￥ 1200

Soup of the day

温かい安納芋のポタージュ ￥ 600

Smoked salmon and Cream Cheese rillettes

フランスのおつまみ！スモークサーモンとクリームチーズのリエット ￥ 1380

Seared marinated salmon カリカリトースト添え

軽く炙った サーモンマリネ ￥ 1380

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) ￥ 1800

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

本場パリのビストロのようにお好きなだけお取りします！ お一人様 ￥ 800

シャルキュトリー (生ハム・サラミ) と田舎風豚肉のパテ (人数分の注文でお願いします)

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)

おすすめ：ジビエ

Roasted wild pigeon	¥ 5000
本場スコットランド産ジビエ！山鳩のロースト	
Roasted french wild duck	¥ 9000
本場フランス産ジビエ！青首鴨(コルヴェール)のロースト(2～4名様どうぞ！)	
Venison and foie gras pie burgandy wine sauce	¥ 2800
エゾ鹿とフランス産キノコとフォアグラのパイ包み焼き	
Roasted venison with cassis and red wine sauce	¥ 2600
エゾ鹿ロース肉のロースト ポワブラードソース(黒胡椒とカシスの赤ワインソース)	

Lobsters and panfried fish	¥ 2600
オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリケーヌソース	
YAMAGATA-GYU" Beef minced steak	¥ 2580
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)	¥ 2800
牛ホホ肉の赤ワイン煮	
Beef Steak(Japanese lean beef)	130g ¥ 2700
栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)	260g ¥ 5400
Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak	¥ 4200
黒毛和牛サーロイン又はフィレ肉のステーキ 赤ワインソース(120g)	
Japanese Wagyu Beef and foie gras "Rossini"	¥ 4500
黒毛和牛フィレ肉(120g)とフォアグラ(60g)のロッシーニ風	
Hamburger Steak	¥ 1800
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	
絶対食べて欲しい！「高貴なプリン」(お土産用もごさいます)	¥ 800
Gateau Chocolat	
ガトーショコラとアイスクリーム	¥ 800
Ice cream and Sorbet	
アイスクリームとシャーベット	¥ 800

料金は税抜き表記となっております。