

# 平日限定プリフィックスランチコース ¥ 2 8 0 0 (3080)

<前菜+メイン+デザート+カフェ パン付き>パンが不要の方はお申し付け下さい

## Appetizers 前菜 (一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Pâté de Campagne and salade

自家製豚肉と鶏白レバーの田舎風パテとサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Marinated salmon

軽く炙った厚切りアトランティックサーモンのマリネ

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 (+550)

Freshly boiled white asparagus with poached egg and truffle dressing(+1100)

春食材! 茹で上げフランス産ホワイトアスパラガス  
温玉とトリュフヴィネグレット (+1100)

## Main dish 主菜 (一品お選び下さい)

Today's fish

豊洲より届いた本日の鮮魚のポワレ タブナードソース  
(プロヴァンスの黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オリーブオイル、ニンニクのソース)

Roast Pork with mustard sauce

美味豚! フランス・ブルターニュ産

豚肩ロースのロースト(200g) マスタードソース

Roast Duck with Orange Sauce

クラシックフレンチ! 鴨胸肉のロースト オレンジソース

Hamburger Steak

特製スペシャルハンバーグ

フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Roast Lamb (+550)

ニュージーランド産 仔羊もも肉のロースト (+605)

Skirt steak(US beef)(+1100)

【内臓料理】 US産ブラックガンガス牛ハラミ肉ステーキ (+1100)

## Dessert デザート (一品お選び下さい)

Apple Tart or Cream Caramel(+330)

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は 高貴なプリン(+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶 (アイスコーヒー・アイ스티ーも出来ます)

# プリフィックスランチコース ¥ 2 9 8 0 (3278)

<前菜+スープ+メイン+デザート+カフェ パン付き>パンが不要の方はお申し付け下さい

## Appetizers 前菜 (一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産ハム ハモンセラノのサラダ

Pâté de campagne and salade

自家製豚肉と鶏白レバーの田舎風パテとサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Marinated salmon

軽く炙った厚切りアトランティックサーモンのマリネ

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 (+550)

Freshly boiled white asparagus with poached egg and truffle dressing(+1100)

春食材! 茹で上げフランス産ホワイトアスパラガス  
温玉とトリュフヴィネグレット (+1100)

Thick sweet potato soup

<鹿児島県産「かのや紅はるか PREMIUM」(サツマイモ)のポタージュが付きます>

## Main dish 主菜 (一品お選び下さい)

Today's fish

豊洲より届いた本日の鮮魚のポワレ タブナードソース  
(プロヴァンスの黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オリーブオイル、ニンニクのソース)

Roast Pork with mustard sauce

美味豚! フランス・ブルターニュ産

豚肩ロースのロースト(200g) マスタードソース

Roast Duck with Orange Sauce

クラシックフレンチ! 鴨胸肉のロースト オレンジソース

Hamburger Steak

特製スペシャルハンバーグ

フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Roast Lamb (+550)

ニュージーランド産 仔羊もも肉のロースト (+605)

Skirt steak(US beef)(+1100)

【内臓料理】US産ブラックガンガス牛ハラミ肉ステーキ (+1100)

## Dessert デザート (一品お選び下さい)

Apple Tart or Cream Caramel(+330)

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は 高貴なプリン(+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶 (アイスコーヒー・アイ스티ーも出来ます)

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 ¥5800(6380) <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

Fish Carpaccio with Mandarin sauce

鹿児島県産「三ツ星カンパチ」のカルパッチョ 伊予柑のヴィネグレット

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)

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!

Freshly boiled white asparagus with poached egg and truffle dressing(+550)

春食材!茹で上げフランス産ホワイトアスパラガス 温玉とトリュフヴィネグレット(+¥550)

Seafood in consomme jelly (Shrimp, Squid, Scallops, Cauliflower mousse)(+1100)

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)(+¥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 白ワインソース ハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Panfried fish white wine sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

"YAMAGATA-BEEF" Hamburger Steak

山形牛100%スペシャルジュシーハンバーグ

Roasted Premium Pork

美味豚!埼玉県産吉田さんの吉田豚ロース肉のロースト(150g)ジュのソース

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)

Roasted lamb selle

オーストラリア産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース(+¥440)

Wagyu Top Round steak (+1100)

【鹿児島黒華牛】黒毛和牛内もも肉のロースト(+¥1100)

Wagyu Sirloin steak(+4400)

【鹿児島黒華牛】黒毛和牛サーロインのロースト(+¥4400)

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)

ムニユ・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

鹿児島県産黒華牛

サーロインのステーキ

.....

【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 Gourmand

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

鹿児島県産黒華牛

サーロインのステーキ

.....

【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！イタリア産キャビア（18g） ..... ¥ 6200（6820）

### Foie gras sauteed truffle sauce

希少！フランス産フォアグラのポワレ トリュフソース（80g） ¥ 4000（4400）

### Fish Carpaccio with Mandarin sauce

..... ¥ 1800（1980）

鹿児島県産「三ツ星カンパチ」のカルパッチョ 伊予柑のヴィネグレット

Freshly boiled white asparagus with poached egg and truffle dressing ¥ 2300（2530）

春食材！茹で上げフランス産ホワイトアスパラガス 温玉とトリュフヴィネグレット

### 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)

..... ¥ 2800（3080）

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

### 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・ウオッシュから）

3種 3Kinds ..... ¥ 2000（2200）

# 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 white wine sauce** ..... ¥ 2980 ( 3278 )

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 白ワインソース

**Roasted Lobster tail** ..... ¥ 7000 ( 7700 )

アメリカ産オマール海老（テール）のロースト

**Roasted Premium Pork** ..... ¥ 2980 ( 3278 )

美味豚！埼玉県産吉田さんの吉田豚ロース肉のロースト（150g）ジュのソース

**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-BEEF" Hamburger Steak** ..... ¥ 3300 ( 3630 )

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（200g）

**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 )

**Roasted lamb selle** ..... ¥ 3500 ( 3850 )

オーストラリア産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース

**Premium Wagyu Top Round steak** ..... ¥ 4000 ( 4400 )

【鹿児島黒華牛】黒毛和牛内もも肉のステーキ 赤ワインソース

**Premium Wagyu Sirloin steak** ..... ¥ 7000 ( 7700 )

【鹿児島黒華牛】黒毛和牛サーロインのステーキ 赤ワインソース

**Hamburger Steak** ..... ¥ 2300 ( 2530 )

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 )