

A la Carte

＜前菜 Appetizers＞

オススメ：シャンパーニュにキャビア・カキはいかがですか！

Caviar with blinies (small pancake french style) ¥ ~~3000~~ ⇒ 2700

GINZA SIX限定！フランス・アキテーヌ産キャビア（9g）

Poached Oysters with seawater jelly ¥ 1600

岩手三陸産 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)

最高の相性！マグレ鴨とフォアグラのプレッセ（テリーヌ） ¥ 2200

オレンジのキャラメリゼとビーツのソース

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

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払産帆立貝のテリーヌ）

Fish Carpaccio ¥ 1600

富山氷見から！鮮魚の炙りカルパッチョ 春菊とムールのジュのソース

Cheese platter 2種 ¥ 1000

とりあえず！フランス産チーズ盛り合わせ 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

北海道明井（みよい）農園かぼちゃのポタージュ ¥ 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・・・大盛りでもお値段そのままお一人様 ¥ 800

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

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

【温製】プリ、フワ食感！リ・ド・ヴォー（仔牛の胸腺）のポワレ ¥ 2100

甘酸っぱい焦がしバターソース

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 venison with cassis and red wine sauce ￥ 2600

ブレス産 (フランス最高の鶏の産地)

ホロホロ鳥 胸肉ともも肉のロースト ジュのソース

Roasted venison with cassis and red wine sauce ￥ 2600

エゾ鹿のロースト ポワブレードソース (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 シャンパンキャビアソース

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

Strawberry Cake Fraisier

フランス風苺のケーキ「フレジェ」(バニラ風味のババロアと苺) ￥ 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。