

プリフィックスコース(アミューズ+前菜+スープ+主菜+選べるデザート)

Menu ¥4800 (税別)

前菜 Appetizers (一品お選び下さい)

White asparagus, Cherry salmon and poached egg

【フランス産】 ホワイトアスパラガスとサクラマスマリネ ポーチドエッグ添え(+¥800)

Sautéed white asparagus and sweetbread

【フランス産】 ホワイトアスパラガスとトリ・ド・ヴォーのポワレ焦がしバターソース(+¥600)

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

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)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

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

Chilled style foie gras and duck

フォアグラとマグレ鴨の冷製 トリュフヴィネグレット

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0)! シャルクトリート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!)

Stewed Tripper and Tomato Sauce

【裏メニュー(本日の内臓料理)】 牛ハチノス(胃袋)のトマト煮グラタン(トリップ)

Abalone and scallops and summer vegetables

贅沢! アワビとホタテ貝と季節野菜の一皿(+¥800)

スープ 又は 魚料理 Soup or Fish dish (一品お選び下さい)

Soup of the day or Clam chowder with white asparagus(+600) or Half portion of pan fried fish(+800)

温かい安納芋のポタージュ

又は

【フランス産】 ホワイトアスパラガスとふきのとうのクラムチャウダー(+¥600)

又は

本日の鮮魚オマールソース ハーフサイズ(+¥800)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Roasted veal of brittany truffle sauce

【ブルターニュ産】 仔牛ロース肉のロースト トリュフソース(+¥400)

Roasted lamb of Pyrenees

【ピレネー産】 乳飲み仔羊(アニョー・ド・レ)のローストと煮込み(+¥0)

Lobsters and panfried fish

オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリケーヌソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beef Steak(Australian Beef)

オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブロースのステーキ

YAMAGATA Beef sirloin steak

山形牛 サーロインステーキ 赤ワインソース(120g)(+¥1500)

French sausage filled with pork and tripe

【裏メニュー(本日の内臓料理)】

フレンチスタイル! 吉田豚のモツ入りソーセージとマッシュポテト(アンドウイエット)

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

3rd
Anniversary

ステーキコース

～ステーキがメインの定番コース～

Menu ¥3800 (税別)

<前菜+スープ+ステーキ+本日のデザート>

前菜 Appetizers

Entrée du jour

本日のオススメ前菜

スープ Soup of the day

Soupe ou 1/2 Fish

本日のポタージュ

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

主菜 Steak

Australian Beef

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 (130g)

ou 又は

YAMAGATA Beef sirloin steak

特選! A5ランク山形牛

サーロインステーキ赤ワインソース
(120g + ¥1500)

デザート Dessert

高貴なプリン

3周年記念! 4月23日まで
フランス産キャビア
が付いてます



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 (税別)

<キャビア+前菜+フォアグラ+オマール+山形牛+デザート>

前菜 Appetizers

Abalone and scallops salad

仏産ホワイトアスパラガスとアワビとホタテ貝

フォアグラ Foie gras

Pan-fried foie gras

フォアグラのポワレ トリュフソース

オマール海老 Lobster

Roasted lobster

オマール海老のポワレ
ソースクリュスタッセ

肉料理 Main dish

YAMAGATA Beef sirloin steak

特選! A5ランク山形牛

サーロインステーキ赤ワインソース

デザート Dessert

盛り合わせデザート・カフェ

グルマンコース限定

ワインセット

シャンパーニュ/ヴーヴアンジェエリー

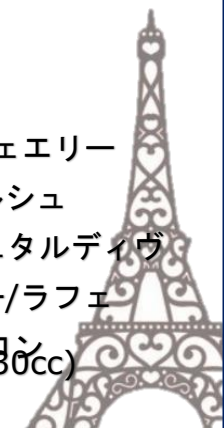
2015 ムルソー/パトリアルシュ

2003 リースリングヴァンダンジュタルデイヴ

2017 シャンポールミュージニー/ラフェ

各 ¥2000 (1杯は30cc)

¥5000



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