

ア・ラ・カルト おつまみに apéro

ミックスナッツ Noix Diverses	¥350(税別)	オリーブ&ピクルス Olives	¥600(税別)
リエット Rillette	¥500(税別)	田舎風パテ Paté de Campagne	¥600(税別)
野菜のギリシャ風マリネ Légumes a la Grecque			¥600(税別)
スペイン産ハモンセラノの生ハム Jambon cru			¥800(税別)

大特価！キャビア たっぴり10g(フランス アキテーヌ産) ¥3200(税別)
Caviar(Caviar)

冷たい前菜 Entrée Froide

フランス・ビゴール豚、北海道・短角牛サラミ、スペイン・ハモンセラノの山盛りサラダ Salade de jambon (Raw ham salad)	¥1200(税別)
フランス ロワール産と香川県産 ホワイトアスパラの盛り合わせ アスペルジュソヴァージュと2種のソース(温製可) Asperge blanche et Asperge Sauvage (Asparagas with Wild Asparagus)	¥1600(税別)
愛媛県産 真鯛のカルパッチョ 春野菜とみかんのヴィネグレットソース Carpaccio de Daurade sauce Mandarine (Fresh Sea bream Carpaccio)	¥1200(税別)
北海道産ズワイガニとホタテのテリーヌ ズワイガニのレムラード添え Terrine de crabe sauce coulis de tomate (Crab and Scallop terrine)	¥1200(税別)
オマール海老と帆立・甘エビ・サーモンのコンポジション オマールジュレとカリフラワーのムース Homard en gelée(Lobster gelee and cauliflower mousse)	¥1900(税別)
自家製 田舎風パテ サラダ添え Pâté de campagne(Pâté de campagne)	¥1200(税別)
バスクの至宝 ビゴール黒豚の生ハム Jambon Cru du Noir de Bigorre (uncured ham)	¥980(税別)
シャルキュトリー(パテ・生ハム・チョリソー)盛り合わせ Assiette charcutier (Assorted putty, raw ham, chorizo)	¥1400(税別)
具沢山！！サラダグルマンディーズ salade composition (uncured ham)	¥1200(税別)

温かい前菜 Entrée Phauide

(温菜) 真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ レモン香る大根のマリネ添え Maureau et radis en terrine tiède(Warm terrine de mackerel and radish)	¥1200(税別)
(温菜) フランス産 ホワイトアスパラと 白ハマグリ・姫ホタテ・春野菜のナージュ仕立て Asperge blanche et crustacés en nage(Asparagas with Soup of shellfish)	¥1700(税別)
(温菜) フォワグラととうもろこしのホットケーキ トリュフのソース "Hot Cake" de Foie Gras aux Truffes (Foie gras pancake)	¥2000(税別)

メインディッシュ Les Plats

本日鮮魚のポワレ 雲丹の白ワインクリームソース Poêlée de poisson sauce à la crème d'Oursins (Pan-fried fish Sea urchin white wine sauce)	¥1850(税別)
鴨もも肉のコンフィ・仔羊・吉田豚のカスレ Cassoulet au confit de canard (Traditional French Cassoulet)	¥1850(税別)
埼玉県産 吉田豚とスペイン産 イベリコ豚の盛り合わせ Panache de Porc rôti (Roasted Pork)	¥1850(税別)
ニュージーランド産 スプリングラム (仔羊) 背肉ともも肉の盛り合わせ Agneau rôti (Roast of lamb)	¥1850(税別)
カナダ産 オマール海老と本日鮮魚のポワレの盛り合わせ Homard rôti et poêlée de poisson (Roasted Robster and Pan-fried fish)	¥2450(税別)
山形県産 蔵王牛内モモのロースト Rôti de boeuf "ZAO" (WAGYU Steak)	¥2450(税別)
自家製パン Pain (Bread)	¥200(税別)
ノルマンディー産最高級無塩バター Beurre (French made butter)	¥350(税別)
フランス産チーズの盛り合わせ2種～ Les Fromages (Cheese plattar)	¥1200～(税別)

デザート Les Dessert

アイスクリーム・シャーベット盛り合わせ Glace et Sorbet (Ice cream and sherbet)	¥600(税別)
ベルギー産チョコレートの軽いムース アイス添え Mousse au chocolat légère (Chocolate mousse)	¥600(税別)
高貴なプリン Crème Renver (Cream caramel)	¥600(税別)
種なしブドウのコンポート ミント香るジュレ クリームチーズアイス Compote de raisin (Grape compote)	¥600(税別)
自家製 塩キャラメルブリュレ ローストピスタチオアイス添え Crème brûlée	¥800(税別)
フランス産マロンのモンブラン Mont Blanc aux marrons (Mont Blanc)	¥800(税別)
日本一おいしい！100%手作りチョコレートパフェ Parfait au Chocolat (Chocolate banana parfait)	¥880(税別)
季節限定！！自家製いちごパフェ Parfait à la fraise (Strawberry parfait)	¥980(税別)
アメリカンチェリーのミルフィーユ ベリーソース Millefeuille à la cerise américaine (Strawberry Paris Brest)	¥1100(税別)