

# Menu

## Les entrées

- ・牡丹海老と甘海老のタルタル ウイキョウと根セロリ **¥4,840**
- ・毛ガニとトウモロコシのムース タブレとコンソメジュレ **¥4,840**
- ・帆立貝と野菜のテリーヌ カレー風味のヴィネグレットソース **¥4,840**

- ・魚介のリゾット 岩海苔風味 **¥4,400**
- ・イカと蕪のロースト フランス産キノコと栗のピューレ **¥4,840**
- ・鮎のカダイフ巻き ソースヴェルジュ **¥4,840**
- ・北寄貝 帆立貝 アンディーヴ 焦がしバターソテー **¥5,170**
- ・鮑のソテー トレビス ジャガイモのフォアグラ風味 **¥5,170**

## Les poissons

- ・ハタのパイ包み焼き ソーテルヌソース **¥7,700**

## Les viandes

- ・和牛ホホ肉のブッフブルギニオン **¥7,590**
- ・フランス産仔ウサギとほうれん草 レモンソース **¥7,590**
- ・青森県産バルバリー鴨胸肉のロースト **¥8,470**
- ・黒毛和牛フィレのロースト ポワヴルヴェールソース **¥8,470**
- ・ランド産仔鳩のロースト 醤油のソース **¥8,470**

## Les desserts

- ・ピオーネ キールロワイヤル風 **¥1,650**

## Les apéritifs

- ・アンチョビオリーブのマリネ **¥770**
- ・いぶりがっことマスカルポーネ オレンジ蜂蜜 **¥770**
- ・ミックスナッツ 黒トリュフの香り **¥880**
- ・国産メンマと黒胡椒 **¥990**
- ・フレンチフライ ボルディエバター ペンジャ白胡椒 **¥1,430**
- ・Bean to Bar チョコレート Arhuaco コロンビア産 **¥1,760**

## Les jambons crus et saucissons

- |                         |               | 1/2 demi      |
|-------------------------|---------------|---------------|
| ・向島 Sumidaサラミ盛合せ        | <b>¥1,650</b> | <b>¥1,100</b> |
| ・フランス産ビゴール豚生ハムとボルディエバター | <b>¥2,640</b> | <b>¥1,430</b> |
| ・合鴨ジャーキー もろみ醤油風味        | <b>¥2,640</b> | <b>¥1,430</b> |

## Les fromages

- |            | ¥990         |           |
|------------|--------------|-----------|
| ・ミモレット18ヵ月 | ・コンテ36ヵ月     | ・ゴータ36ヵ月  |
| ・サンシモン     | ・テットドゥモワヌ    | ・オッソーイラティ |
| ・エポワス      |              |           |
| ・ロックフォール   | ・シュロップシャープルー |           |

サービス料を10%別で頂戴致します。