

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**
- ・メカジキの燻製 キノコとトマトのマリネ **¥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**
- ・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

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

Les fromages

- | | | |
|------------|--------------|-----------|
| ・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。