

Apéritif

お酒のおとも

COLD

Half

| | |
|---|--|
| ・ オレンジ風味のナッツ入りキャロットラペ Carottes râpées | 400yen (税込440yen) |
| ・ ゴルゴンゾーラのポテトサラダ Salade PDT au Gorgonzola | 400yen (税込440yen) |
| ・ フォアグラのテリーヌ Terrine au foie gras フランスRougie社の最高品質のフォアグラのみを使用したテリーヌ | 800yen (税込880yen) |
| ・ イタリア産肉厚のミックスオリーブ Olives italienne mixtes | 400yen (税込440yen) |
| ・ 自家製パテドカンパーニュ Pâté de campagne à la Maison 強めに胡椒を効かした当店の人気メニュー 是非バゲットと共にお召し上がりください | 520yen (税込570yen) |
| ・ 18ヶ月熟成イタリア産生ハム Prosciutto di Parma 世界三大ハムとして知られるプロシュート・ディ・パルマを、 お皿一杯に切り出します。乾杯のお供に是非。 | 750yen 500yen (税込820yen) (税込550yen) |
| ・ フランス産チーズの盛り合わせ Plateau Fromage (トリュフ入りチーズ Petit Délice des Crémiers aux Truffes+500yen) | 1,400yen 800yen (税込1,540yen) (税込880yen) |

HOT

Half

| | |
|---|----------------------|
| ・ あさりのレンズ豆煮込み Ragoût de Palourdes méditerranéen | 640yen (税込700yen) |
| ・ トリュフ香るフレンチフライ Potate frites truffe salt | 680yen (税込750yen) |
| ・ 魚介たっぷりのアヒージョ 《バゲット+200》 Seafood Ajillo 海老・イカ・あさり・ムール貝・きのこにたっぷりのにんにくを、 効かせたアヒージョ。バゲットと一緒に召し上がり下さい | 760yen (税込850yen) |
| ・ 牛ハチノス辛めの南仏風トマト煮込み Tripes à la provençal 知る人ぞ知るトスカーナ地方の郷土料理。赤ワインとの相性が、 非常に良いことで知られていますが、辛口の白ワインも合います | 760yen (税込850yen) |
| ・ 砂肝のフリット エルブドプロヴァンスで丁寧に一晚マリネしてカリッと揚げたもの 濃い味がお酒と相性◎です | 540yen (税込600yen) |

À la carte

単品

Soupe

スープ

Salade

サラダ

| | |
|--|--|
| 本日のスープ Soupe du Jour 内容はスタッフまでお尋ねください | 380yen (税込420yen) |
| セップ茸のスープ Crème de ceps イタリア産のポルチーニ茸が濃厚に香るクリーミーなスープ | 900yen (税込990yen) |
| グリーンサラダ Salade Verte 口をさっぱりさせたいときにおすすめ | 650yen 400yen (税込700yen) (税込440yen) |
| ハーブのサラダ Salade Herbes セルフィージュ、ディル、コリアンダー等 | 810yen 600yen (税込900yen) (税込660yen) |

Starter

前菜

Half

| | |
|---|--|
| 色々なフレンチおばんざい盛り合わせ Assortiment d'Apéro その日一番美味しいデリカテッセンを盛り合わせて提供致します (+400yenでフォアグラのテリーヌを入れることも出来ます) | 1,900yen 900yen (税込2,090yen) (税込1,000yen) |
| 真鯛のカルパチョ Carpaccio de daurade, Jambon cru, Pomme et legume croquant 生ハムと茴香、シチリアレモン香るヴィネグレット 日によって魚の種類が異なります。 | 1,080yen (税込1,200yen) |
| 今月のガレット Galette du Mois 玉子、燻製した黒豚、ルッコラ、きのこ、パルメザン、 | 1,080yen (税込1,200yen) |
| 和牛と雲丹のコンビネーション Wagyu et Oursin 北海道産の和牛と雲丹を合わせた贅沢な一皿 | 1,440yen (税込1,600yen) |
| 甘海老とホタテのタルタル 黒トリュフ Tartare de Crevette 甘海老とホタテのねっとりタルタルをトリュフを効かせて味付けをしたもの | 1,440yen (税込1,600yen) |
| 毛蟹とアボカドの生春巻きと揚げ春巻き Nem au Crabe 特製のソースを付けて | 1,440yen (税込1,600yen) |

Main Dish

メインディッシュ

| | |
|--|---------------------------------|
| 和牛のロッシーニ 黒トリュフソース ポワレしたフォアグラとトリュフの効いた特製ソースをかけた当店のスペシャリテ | 1,870yen (税込1,900yen) |
| 仔羊のロースト 南仏風の野菜 Carre d'agneau rôti, Garniture Méditerranée 季節のお野菜の付け合せと仔羊のジュ | 2,640yen (税込2,700yen) |
| フランス産鴨のコンフィ 柴海農園さんのお野菜 Cuisse de Canard confit à la maison, Fricassée de champignons 特別なスパイスに漬け込んで旨味を閉じ込めるように低温でじっくり調理しました | 1,870yen (税込1,900yen) |
| リブローズのステーキ フレンチフライ 自家製ソース Steak-frites à la Parisienne(200g) リブローズのステーキとポテトフライを一皿に乗せた本場のビストロの大定番 | 1980yen (税込2,200yen) |
| お魚のポワレ 漁師風 Poisson du jour ムール、海老、アサリ、イカの味が凝縮されたスープ仕立て | 1,870yen (税込1,900yen) |

Pasta, Risotto

パスタ、リゾット

| | |
|--|---------------------------------|
| 粗挽き肉のボロネーゼパスタ イタリア産の生ブッラータ乗せ Spaghetti Bolognese 自家製のスパイシーなボロネーゼにクリーミーなブッラータをまるごと一つのせました | 1,440yen (税込1,600yen) |
| 旬のきのこのクリームチーズリゾット Risotto aux Champignons et au fromage まろやかで優しい味のリゾット。胡椒抜きも作れます。 | 900yen (税込1,000yen) |
| ポルチーニ茸のクリームリゾット Porcini Risotto イタリア産のポルチーニを贅沢に使ったリゾット | 1,440yen (税込1,600yen) |

Supplement

追加メニュー

| | |
|--|--------------------------------|
| バゲット(5p) フランスで下焼きしたものを店内で焼き上げたもの | 220yen (税込250yen) |
| 黒トリュフスライス スタッフが目の前でスライスして提供いたします | 900yen (税込1,000yen) |
| フランス産フォアグラポワレ フランスROUGIE社の上質なフォアグラ お肉等のお料理と合わせると美味しく召し上がれます | 1260yen (税込1,400yen) |

Dessert

単品

| | |
|--|-----------------------------|
| トリュフ風味のバスクチーズケーキ Basque Cheese Cake au Truffe 試作に試作を重ねて完成されたバスク風チーズケーキ、コーヒーとよく合います | 580yen (税込650yen) |
| ガトーショコラ66% Gateau Chocolat de Caraïbe カカオマス66%のかなり渋いチョコレートを使用して作られた濃厚なケーキ | 580yen (税込650yen) |
| 大人向けティラミス Tiramisu 特別なお酒の風味が効いたティラミス、あくまで大人向けです | 580yen (税込650yen) |

Soft Drink

ソフトドリンク

| | |
|--|---|
| コーヒー | 400yen (税込440yen) |
| エスプレッソ | 300yen (税込330yen) |
| ダブルショット | 500yen (税込550yen) |
| カプチーノ、カフェラテ | 550yen (税込600yen) |
| 紅茶(アールグレイ) | 400yen ポット630 (税込450yen) (税込700yen) |
| ハーブティー カモミール、ローズヒップ ルイボス、ペパーミント、ジンジャー | 400yen ポット630 (税込450yen) (税込700yen) |
| 三ヶ日みかんジュース | 500yen (税込550yen) |
| コカコーラ | 400yen (税込440yen) |
| 自家製ジンジャエール | 410yen (税込450yen) |
| 自家製レモネード | 410yen (税込450yen) |
| サンペレグリーノ(炭酸水)500ml | 500yen (税込550yen) |