

Le Marais

期間限定プリフィクスコース

《アミューズ+前菜+主菜+本日のデザート》2,700yen

前菜とメイン料理から一品ずつお選び下さい

Entrée
前菜 1,100yen

《季節限定静岡フェア！》

- ☆ イタリア産 極太ホワイトアスパラガス
駿河湾で採れた桜えびと九条ネギのソース
- ☆ 静岡県産のしらすのガレット
玉子、きのこ、パルメザンチーズとサラダ

Carpaccio de daurade, Jambon cru, Pomme et legume croquant

・真鯛のカルパチョ

スライスした生ハムと茴香、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。

Chevreuil Rôti, Sauce Oursin, Maitake Grillé

・鹿フィレ肉のロースト 雲丹のソース

舞茸のグリルと割り下風の出汁

Boeuf Rôti en tranche

・リブロースのローストビーフ (+200)

チャツネ香る特製ソース 辛味の効いたルッコラ

Plat
メイン 1,900yen

《季節限定静岡フェア！》

- ☆ 静岡県産 猪肉のコンフィ 獵師風のソース
- ☆ うなぎの炊き込み ひつまぶし風 (+1000)
ストープで炊き上げたあと取り分けて提供いたします
ご注文頂いてから提供まで一時間ほどかかります。
- ☆ 伊勢海老のロースト 甲殻類のソース (+1600)
付け合せにリゾット又はニョッキをお選び頂けます。

Carre d'agneau rôti, Garniture Méditerranée

・仔羊のロースト 南仏風の野菜(+1000)

Cuisse de Canard confit à la maison, Fricassée de champignons

・フランス産鴨のコンフィ 旬のきのこのフリカッセ

Magret de canard rôti, légume printanier

・鴨胸肉のロティ ポルト酒のソース

春野菜のブレゼ

Steak-frites à la Parisienne(220g)

・牛サーロインとフレンチフライ 自家製ソース (+400)

À la carte

Entrée

前菜

イタリア産 極太ホワイトアスパラガス
駿河湾で採れた桜えびと九条ネギのソース

1,100yen

静岡県産のしらすのガレット

玉子、きのこ、パルメザンチーズとサラダ

1,100yen

Carpaccio de daurade, Jambon cru, Pomme et legume croquant

真鯛のカルパチョ スライスした生ハムと茴香

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。

1,100yen

Chevereuil Rôti, Sauce Oursin, Maitake Grillé

鹿フィレ肉のロースト 雲丹のソース

舞茸のグリルと割り下風の出汁

1,100yen

Boeuf Rôti en tranche

リブロースのローストビーフ

チャツネ香る特製ソース 辛味の効いたルッコラ

1,300yen

Plat

メイン

静岡県産 猪肉のコンフィ 獵師風のソース

1,900yen

うなぎの炊き込み ひつまぶし風

ストーブで炊き上げたあと取り分けて提供いたします
ご注文頂いてから提供まで一時間ほどかかります。

2,900yen

伊勢海老のロースト 甲殻類のソース (+1600)

付け合せにリゾット又はニョッキをお選び頂けます。

3,500yen

Carre d'gneau rôti , Garniture Méditerranée

仔羊のロースト 南仏風の野菜

2,900yen

Cuisse de Canard confit à la maison, Fricassée de champignons

フランス産鴨のコンフィ 旬のきのこのフリカッセ

1,900yen

Magret de canard rôti , légume printanier

鴨胸肉のロティ ポルト酒のソース

春野菜のブレゼ

1,900yen

Steak-frites à la Parisienne(220g)

牛サーロインとフレンチフライ 自家製ソース

2,200yen

Dessert

Pain Perdu

オレンジフレンチトースト

甘み、酸味、アイスとトースト
の温度差が楽しいデザート

650yen

Millfeuille

ミルフィーユ

パリパリの極薄のチュイールに
旬のいちごとマスカルポーネク
リームを挟みました

650yen

Terrine au chocolat Caraïbe 66%

紅茶とチョコのテリーヌ

ヴァローナのチョコレートを
使用。
ふわっと香るアッサム
濃厚で甘さは控えめ

650yen

Quick Menu

Prosciutto di Parma 18ヶ月熟成イタリア産生ハム 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
Porchetta chaud ポルケッタ(ローストポーク) 南仏風ハーブでマリネして低温で焼き上げました	650yen
Olives italienne mixtes イタリア産肉厚のミックスオリーブ	380yen
Rillettes de Porc ハーブ豚のリエット	420yen
Pâté de campagne à la Maison 自家製パテドカンパーニュ	520yen
Soupe du Jour 本日のスープ	400yen
Garlic Shrimps (8p) ガーリックシュリンプ	1100yen

Side Dish

Assortiment d'Apéro 色々な前菜の盛り合わせ その日一番美味しい前菜を盛り合わせて提供致します	1,600yen
Cheese plate フランス産チーズの盛り合わせ	1,400yen
Potage frîtes truffe salt トリュフ香るフレンチフライ	750yen
Spaghetti Bolognese 粗挽き肉のボロネーゼパスタ	1,300yen
Risotto aux Champignons et au fromage 旬のきのこのクリームチーズリゾット Supplement Truffe slice 《黒トリュフ+1,000》 トリュフは別のお料理と合わせても美味しく召し上がれます	1000yen
Seafood Ajillo 魚介たっぷりのアヒージョ 《バゲット+200》 海老・イカ・あさり・ムール貝・きのこ・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	850yen
Tripes à la provençal 牛ハチノスの南仏風トマト煮込み	850yen
Salade champignons, parmesan 季節のきのこパルメザンライスサラダ	1,100yen
Salade verte グリーンサラダ	650yen