

Le Marais

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

前菜とメイン料理一品ずつお選び下さい

* 前菜、メインともに単品でもご注文いただけます。

Entrée 1,000yen

前菜

poisson du jour marine

・ 河岸よりお届け **本日のカルパッチョ**

Galette Bretonne classique

・ **信州産そば粉**のガレット(+200)

たまごきのこベーコンチーズ

ご注文頂いてから15分ほど頂戴致します

是非シードルと合わせてお召し上がり下さい(シードル + 450)

Soupe à l'oignon gratinée

・ チーズたっぷりあつあつのオニオングラタンスープ

ご注文頂いてから20分ほど頂戴致します

Fried Egg with Black Truffe

・ 新鮮玉子の目玉焼き **イタリア産トリュフ**がけ(+1,200)

Black angus Beef roast, sauce aux onion

・ 豪州牛うちもものローストビーフ **特製ソース**

Salade Nicoise

・ **ニース風**サラダ

マグロ、いんげん、ゆで卵、黒オリーブ、トマト、じゃがいも

Plat 1,700yen

メイン

Cuisse de Canard confit à la maison

フランス産鴨のコンフィ

Carre d'agneau rôti, Garniture Méditerranée

仔羊のロースト 南仏風の野菜(+1,000)

Spagetti Bolognese, mozzarella di buffalo

超粗挽きのボロネーゼ

イタリア産水牛のモッツァレラ

Steak haché avec Foie gras poêle

牛100%ハンバーグ

フランスROUGIE社のフォアグラポワレ乗せ(+800)

Magret de canard roti, sauce porto

鴨胸肉のロティ **柑橘香る**ソース

Poisson du jour poêlé

本日の厳選 **新鮮魚**のポワレ

Steak-Frites a la parisienne (220g)

牛サーロインとフレンチフライ **特製ソース** (+400)

Beef cutlet (Rib eye) sauce demi-glace

厳選リブロースの柔らかかビーフカツ

Homard Bleu rôti

フランス産オマールのロースト 甲殻類のソース(+2000)

ご注文頂いてから調理致しますので30分ほど頂戴致します

クイックメニュー

Jamon serrano スペイン産ハモンセラーノ 18ヶ月熟成 オーダー毎に切り出す新鮮な生ハム。乾杯のお供に是非。	680yen
Champignons marine 季節のきのこのマリネ	380yen
Homemade Pickles イタリア産肉厚のオリーブ	380yen
Rillettes de porc 厳選豚肉のリエット	380yen

サイドディッシュ

Assorted Tapas 色ん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いたします。	1200yen
Cheese plate フランス産チーズの盛り合わせ 内容はスタッフまでお尋ね下さい。	1,000yen
French fries トリュフ香るフレンチフライ	600yen
Rizotto aux champignons きのこのチーズリゾット	900yen
Supplement Truffe slice 《トリュフ+1,000yen》 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。	
Seafood Ajillo 魚介たっぷりのアヒージョ 《バゲット+200yen》 海老、イカ、あさり、ムール貝、きのこに、たっぷりにんにくを利かせたアヒージョ。バゲットと一緒に召し上がり下さい。	780yen
Tripes à la provençal 牛ハチノスの南仏風トマト煮込み	780yen
Green salade グリーンサラダ	600yen

デザート

Gâteau au fromage basque バスクチーズケーキ	600yen
Tiramisu 季節のティラミス	600yen
Mango mousse cake マンゴーのグラスケーキ	550yen
Terrine au chocolat 濃厚チョコレートテリーヌ	650yen