

À la carte アラカルト

APPETIZERS 前菜

- Le Pâté en croûte : cold meat pie served in traditional style**
パテ : アン・クルート.....**¥2,525 (¥3,000)**
- Le Saumon : marinated salmon, yogurt and cucumber salad with mint flavor**
サーモン : マリネしたサーモンにミント風味のヨーグルトと胡瓜を添えて.....**¥2,357 (¥2,800)**
- Le Fromage de tête: (porc cheek, tongue, ear) crushed egg vinaigrette**
フロマージュ・ド・テット : (豚の頬、タン、耳のテリーヌ).....**¥2,357 (¥2,800)**
- Le Riz : green asparagus with shrimp risotto Parmesan flavor**
リゾット : グリーンアスパラガスと小海老のリゾット パルメザン風味.....**¥2,357 (¥2,800)**
- Le Calamar : poached squid à la Sétoise**
カラマール : ヤリイカのセート風.....**¥2,525 (¥3,000)**

MAIN DISHS 主菜

- La Cotriade : creamy seafood stock with fish, shellfish, shrimp... originally Bretonne**
コトリヤード : ブルターニュ風 魚介類のスープ仕立て.....**¥3,030 (¥3,600)**
- Le Bar : grilled sea bass with artichokes à la barigoule**
バル : スズキのグリユ アーティチョークのバリグール風..... **¥3,030 (¥3,600)**
- L'Agneau : roasted lamb chop, thyme gravy sauce**
アニー : 仔羊背肉のロースト タイムの香り..... **¥3,535 (¥4,200)**
- Le Poulet : stewed chicken Marengo style**
プーレ : 若鶏のマレンゴ風.....**¥3,367 (¥4,000)**
- Le Bœuf : skirt steak with shallot sauce**
ブッフ : 牛ハラミ肉のステーキ エシャロットソース.....**¥3,535 (¥4,200)**
- Le Bœuf : Japanese “WAGYU” rump steak, béarnaise sauce**
ブッフ : 和牛ランプ肉のポワレ ソース・ベアルネーズ..... **¥4,545 (¥5,400)**
Prix fixe menu + ¥1,263 (+ ¥1,500)
- La Galette Bretonne : today's buckwheat galette**
ガレット・ブルトンヌ : 本日のブルターニュ風 そば粉のクレープ.....**¥1,431 (¥1,700)**
- Le Foie gras hamburger “Rossini” style**
フォワグラバーガー “ロッシーニ”..... **¥2,357 (¥2,800)**
Prix fixe menu + ¥ 421 (+ ¥500)

SALADS and SOUPS etc... サラダ・スープ etc...

- Potato gratin «Dauphinois»**
ジャガイモのグラタン ドフィノワ.....**¥841 (¥1,000)**
- Méli-mélo bis style green salad**
bis 風 メリメロサラダ.....**¥1,010 (¥1,200)**
- Béarnaise soup «Garbure»**
ベアルヌ風 野菜のスープ.....**¥1,263 (¥1,500)**
Prix fixe menu + ¥337 (+ ¥400)

Please select dishes from the left
お好みの前菜・主菜を左記よりお選びください

Menu Déjeuner ムニユ デジュネ ¥2,946 (¥3,500)

Chef's selected soup Or Appetizer
本日のスープ 又は 前菜
+ ¥421 (+ ¥500)

Main dish
主菜

Dessert
デザート

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

Menu Bis ムニユ ビズ ¥4,630 (¥5,500)

Small appetizer
アミューズ プーシュ

Chef's selected soup
本日のスープ

Appetizer
前菜

Main dish
主菜

Dessert
デザート

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

Menu du Terroir ムニユ ド テロワ ¥6,313 (¥7,500)

Small appetizer
アミューズ プーシュ

Chef's selected soup
本日のスープ

Appetizer
前菜

Appetizer Or Fish dish
前菜 又は 魚料理

Main dish
主菜

Dessert
デザート

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

Prices in the () include 10% service charge and a tax
()表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。

DESSERTS デザート

White chocolate with lemon marmalade

ホワイトチョコレート レモンのマーマレードと共に

Peach soup with the image of Bellini

桃のスープ仕立て ベリーニのイメージで

Piña colada

ピニャコラーダ



リンツァートルテ.....¥1,010 (¥1,200)

Soufflé

スフレ.....¥1,179 (¥1,400)

*Comptez 20 minutes de préparation

ご用意に 20 分程お時間がかかります。

Tiramisu

ティラミス.....¥842 (¥1,000)

A selection of fresh and matured cheeses

フランス産 フロマージュ各種..... ¥1,010~ (¥1,200~)

Coffee, Tea or Herb tea and Small sweets

コーヒー、紅茶 又はハーブティー と小菓子.....¥716 (¥850)

Prices in the () include 10% service charge and a tax
()表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。

Cuisine régionale et traditionnelle

郷土料理と伝統料理

タテルヨシノ bis フランス郷土料理と伝統料理

世界三大料理の一つに数えられるフランス料理

古くは《ギョーム・ティレル》《アントナン・カレーム》19世紀には《オーギュスト・エスコフィエ》といった料理人が

築き上げたフランス料理の礎となる伝統料理。

フランス各地の風土や気候、歴史の中から生まれた郷土料理。

フランス料理のエスプリをお楽しみ下さい。



Le Bœuf : Japanese "WAGYU" rump steak, béarnaise sauce

ブッフ : 和牛ランプ肉のポワレ ソース・ベアルネーズ

ソース・ベアルネーズとは澄ましバター、エストラゴン、エシャロット、卵黄、セルフィーユと酢をとろ火で煮詰めたフランス料理の伝統的なステーキソースである。名称は「ベアルン風のソース」の意。

フェルナン・ポワンは自著『我がガストロノミー』"Ma Gastronomie"の中で「ベアルネーズソースは単に卵黄、エシャロット、少量のエストラゴンの酢とバターでできている。しかし完璧に作るためには長年の修練を要する。」と書いている程、シンプルで繊細なソース



Linzer torte

リンツァートルテ

主にドイツ、オーストリア、フランスではアルザスで親しまれている

シナモンとキルツシュの香るしっとりとした生地にリユバークのジャムとカルダモンのアイスクリームを合せたデザート
名前の由来はオーストリア、リンツ地方発祥やリンツァーさんの菓子等、諸説ある

Prices in the () include 10% service charge and a tax
()表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。