

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 エーティチョークのバリグール風..... ¥3,030 (¥3,600)

L'Agneau : roasted lamb chops, thyme gravy sauce

アニョー : 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, red wine sauce

ブッフ : 和牛ランプ肉のポワレ 赤ワインソース..... ¥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)

Today's pasta

本日のパスタ.....¥1,263~ (¥1,500~)

Menu de Saison ムニユ ド セゾン

¥10,101 (¥12,000)

*This is our new style set menu served with fresh and chosen seasonal ingredients,
With this menu we want you to feel chef's skillful technique and
“Bistronomie” of TATERU YOSHINO spirits*

吟味した季節の食材を使用したシェフおまかせコースでございます
新しいタテル ヨシノのスタイル“ビストロノミー”の料理をご堪能下さい。

-This course will be prepared for all customers dining at the table-
ご注文はテーブル皆様で一緒をお願い申し上げます。

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 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

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

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

Soup of melon, herbs taste

メロンのスープ 様々なハーブの風味を添えて

Citrus jelly, verbena and ginger accent

柑橘類のジュレ ベルベーンと生姜のアクセント

Chocolate Saint-Honoré style

チョコレート SANTOノール

Gâteau basque

ガトー・バスク.....¥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 Poulet : stewed chicken Marengo style

プーレ : 若鶏のマレンゴ風

マレンゴの戦い(1800年6月14日)の時にナポレオンの料理人 Dunand (デュナン)が作り出した言われている。

ミラノ近郊のマレンゴ村でオーストリア軍を破った夜、混乱で荷物が失われてしまった為

有り合わせの材料で作ったところナポレオンがたいそう気に入ったとされる料理。

トマトと白ワインで鶏肉を軽く煮込みエクルヴィスを付け合せたお一品



Gâteau basque

ガトー・バスク

フランス領バスクのラブール地方発祥の菓子。

カスタードクリームを詰めたクッキー生地にもローズマリーのアイスクリームを添えたデザート

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。

