

Menu de Saison ムニュ ド セゾン

¥10,744 (¥13,000)

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。

Menu du Terroir ムニュ デュ テロワ

¥7,025 (¥8,500)

Small appetizer

アミューズ プーシュ

Chef's selected soup

本日のスープ

Appetizer

前菜

Poached white asparagus with scallop, mousseline sauce

ロワール産ホワイトアスパラガスとホタテ貝 オレンジ風味のムースリソース

Terrine of duck foie gras with brioche

鴨のフォアグラのテリーヌ ブリオッシュ添え

Roasted lobster with steamed morel mushroom

オマール海老のロティ モリーユ茸のエチュヴェと共に

Meat dish

お肉料理

Beef skirt steak with shallot sauce

牛ハラミ肉のステーキ エシャロットソース

Basque style of chicken

若鶏のバスク風

Roasted lamb chop persillade style

仔羊背肉のロースト ペルシヤード風

Pigeon pot-au-feu style

鳩のポトフ仕立て

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。

Please select dishes from the under

お好みの前菜・主菜を下記よりお選びください

Menu Bis ムニュ ビズ

¥4,793 (¥5,800)

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

ENTRÉES 前菜

Cold meat pie served in traditional style

パテ・アン・クルート

Marinated salmon, with avocado mousse

マリネしたサーモン アヴォカドのムースと共に

Green asparagus risotto Parmesan flavor

グリーンアスパラガスのリゾット パルメザン風味

PLATS 主菜

Grilled sea bream with bouillabaisse sauce

真鯛のグリユ ブイヤベースソース

Fried sillago with herb butter à la Colbert

キスのフリット コルベール風

Beef skirt steak with shallot sauce

牛ハラミ肉のステーキ エシャロットソース

Basque style of chicken

若鶏のバスク風

Today's buckwheat galette

本日のブルターニュ風 そば粉のクレープ

“tateru yoshino bis” hamburger

タテルヨシノ bis ハンバーガー

DESSERTS デザート

Crémet d'Anjou

クレーム・ダンジュ

Citrus jelly with mint sherbet

柑橘のジュレ ミントのシャーベットと共に

Chocolate french toast

チョコレートのパン・ペルデュ

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.....¥2,479 (¥3,000)

Le Saumon : marinated salmon with avocado mousse

サーモン : マリネしたサーモン アヴォカドのムースと共に.....¥2,314 (¥2,800)

Le Foie gras : terrine of duck foie gras with brioche

フォアグラ : 鴨のフォアグラのテリーヌ ブリオッシュ添え.....¥2,975 (¥3,600)

L'Asperge blanche : poached white asparagus, mousseline sauce (1 piece~)

ロワール産ホワイトアスパラガス : オレンジ風味のムースリソース (1本~).....¥1,074 (¥1,300)

Le Riz : green asparagus risotto Parmesan flavor

リゾット : グリーンアスパラガスのリゾット パルメザン風味.....¥2,314 (¥2,800)

MAIN DISHS 主菜

La Daurade : grilled sea bream with bouillabaisse sauce

ドラード : 真鯛のグリユ ブイヤベースソース.....¥3,140 (¥3,800)

Le Kisu : fried sillago with herb butter à la Colbert

キス : キスのフリット コルベール風.....¥2,892 (¥3,500)

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.....¥3,471 (¥4,200)

Le Poulet : Basque style of chicken

プーレ : 若鶏のバスク風.....¥3,306 (¥4,000)

L'Agneau : roasted lamb chop persillade style

アニョー : 仔羊背肉のロースト ペルシヤード風.....¥3,719 (¥4,500)

Le Pigeon : pot-au-feu style

ピジョン : 鳩のポトフ仕立て
.....¥3,719 (¥4,500)

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.....¥1,488 (¥1,800)

L' Hamburger : "tateru yoshino bis" hamburger

タテルヨシノ bis ハンバーガー.....¥1,653 (¥2,000)

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.....¥826 (¥1,000)

Méli-mélo bis style green salad

bis 風 メリメロサラダ.....¥992 (¥1,200)

Béarnaise soup «Garbure»

ベアルヌ風 野菜のスープ.....¥1,240 (¥1,500)

Prix fixe menu + ¥331 (+¥400)

Today's pasta

本日のパスタ.....¥1,240~ (¥1,500~)

DESSERTS デザート

Soufflé

スフレ.....¥1,157 (¥1,400)

Tiramisu bis style

bis 風 ティラミス.....¥826 (¥1,000)

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