

Please select dishes from the right
お好みの前菜・主菜を右記よりお選びください

Menu Déjeuner ムニュ デジュネ
¥2,892 (¥3,500)

Chef's selected soup

本日のスープ

Or 又は

Appetizer +¥579 (+¥700)

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 Bis ムニュ ビズ
¥4,793 (¥5,800)

Small appetizer

アミューズ ブーシュ

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

APPETIZERS 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

MAIN DISHS 主菜

Grilled sea bream with bouillabaisse sauce

真鯛のグリエ 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

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。

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 アボ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ヌソース (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)

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。