

ENTRÉES FROIDES
冷前菜

OLIVES ET TOMATES SÉCHÉES A LA MAISON-----680
オリーブと自家製ドライトマトのマリネ

CHOU ROUGE ET RAISIN MARINE-----880
紫キャベツと葡萄のハーブマリネ

CHOU FRISÉ ET FROMAGE RICOTTA, NOIX A LA FLEUR EN SALADE-1600
ケールとフロマージュとクルミのフラワーサラダ

JAMBON ET "AMANATSU" ORANGE EN SALADE-----1300
生ハムと甘夏のサラダ仕立て

MOUSSE AUX PAPRIKA ET SAUMON FUMÉ-----1300
パプリカのムースとスモークサーモンの冷製

ENTRÉES FROIDES
温前菜

CHOUX DE BRUXELLES OU HUITRES AU GRATIN-----1300
牡蠣と芽キャベツのグラタン

CRABE "ZUWAIGANI" AU GRATIN-----1400
ズワイガニのグラタン

AUTRES
その他

BAGUETTE CLASSIQUE-----200
クラシックバケット (1カット)

BEURRE DOUX (LESCURE 15G)-----330
フランス産AOP認証レスキュールの無塩発酵バター

EV OLIVE OIL-----220
エクストラバージンオリーブオイル

SPECIALITE POULET ROTI

当店名物のロティサリーチキンは
柔らかな肉質の国産の雛鳥に限定して入荷しております。
ローズマリーやタイムなどの複数のハーブをブレンドし、
独自の工程でマリネしました。
専用のマシンで丸ごと焼き上げる事で余分な油と水分が落ち、
肉本来の旨味が残り、柔らかくジューシーに仕上げることができました。

POULET ROTI FULL SIZE-----3980
フルサイズ (3~4名様,900G~1000G)

POULET ROTI 1/2 SIZE-----2400
ハーフサイズ (1~2名様,450G~500G)

VIANDES 肉料理

COTE DE PORC "KAMUI" GRILLÉE-----2500
北海道産神威豚のグリエ

COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES-----3800
仔羊骨付き背肉のグリエ (2本)

POISSONS 魚料理

BOUILLABAISSÉ-----4500
南フランス名物のブイヤベース

FILET DE DORADE JAPONAISE POELÉ SAUCE DU JOUR-----1900
真鯛のポワレ 本日のソースで

PATES パスタ、リゾット

NAVET ET CIBOULES AUX ANCHOIS PATES A LA SAUCE CREMÉE-----1500
聖護院蕪と長葱のクリームソース、アンチョビ風味の生パスタ

FROMAGE RISOTTO AUX ANETH ET CITRON -----1300
レモンとディルのフロマージュリゾット

SERVICE NON COM PRISES 10% JUSQU'A 20H30 AU DINER.
10%のサービス料別。食事のラストオーダーは20:30となります。



DESSERTS

デザート

NOUGAT GLACE-----650
ヌガーグラッセ

GATEAU CHOCOLAT-----800
濃厚なガトーショコラとベリー

GATEAU FROMAGE-----800

((数量限定))フロマージュケーキとペコリーノロマーノ

GLACE A LA VANILLA ET SORBET-----750
バニラアイスクリームとシャーベット

MENU DE PRINTEMPS

春のコース

<AMUSE BOUCHE>

AMUSE BOUCHE DU JOUR

本日のアミューズ・ブーシュ

<ENTREE>

MOUSSE AUX PAPRIKA ET SAUMON FUMÉ
パプリカのムースとスモークサーモン

<ENTREE>

MOULES A LA MARINIÈRE
OU

CRABE "ZUWAIGANI" AU GRATIN (+600)

ムール貝のマリニエール

又は ズワイガニのグラタン (+600)

<POISSON>

FILET DE DORADE JAPONAISE POELÉ SAUCE DU JOUR
OU

BOUILLABAISS DEMI-PORTION (+680)

真鯛のポワレ 本日のソースで

又は 南フランス名物のブイヤベース仕立て (+680)

<VIANDES>

"SPECIALITE" POULET ROTI

当店のスペシャリテ ロティサリーチキン

<DESSERTS>

DESSERTS DE JOUR

本日のデザート

<CAFÉ>

CAFÉ OU CAFÉ ALLONGÉ OU THÉ OU TISANE

コーヒー OU 紅茶 OU エスプレッソ OU ハーブティー

6,600

CE MENU EST CONSEILLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

コース料理は、テーブル全員でご注文をお願い致します。