

## ☆☆☆Entrée Froide☆☆☆

冷前菜

★モッツアレラbuffアラとカラフルトマトのマリネ 1,260yen  
水牛のモッツアレラチーズと色とりどりのトマトを軽くマリネした一番人気の前菜

★ホワイトアスパラガスのミモザサラダ 900yen  
旬の国産ホワイトアスパラとウフマヨネーズに、ペコリーノチーズで仕上げました

★クレソンとコリアンダーのサラダ 900yen  
クレソンとパクチーのサラダ

★ガレットパニエのニース風サラダ 1,000yen  
オリーブ、アンチョビ、トマト、卵のニース風サラダをガレットのバスケットに盛り付けて

★ズワイガニのクラブサラダ 980yen  
レタスとトマトと北海道産のズワイガニを使った、どこか懐かしいグランメール風サラダ

★冷製ラタトゥイユ 780yen  
トマトとズッキーニ、ナスなどを煮込んだ、南フランスの郷土料理。

★パパイヤとジャンボンの冷製 1,180yen  
パパイヤの心地よい甘さと生ハムの塩味とのバランスが絶妙な一皿

★オリーブとドライトマトのマリネ 650yen  
シンプルに、オリーブとドライトマト

★本日のカルパッチョ 1,200yen  
新鮮な魚を薄くスライスしEVオリーブオイルとヴィネガーで

★カニ味噌のフランとイクラの冷製 1,000yen  
北海道産カニ味噌を使ったフランに、同じく北海道のイクラをのせて

★フロマージュ盛り合わせ 1,350yen  
ミモレット(リール)・ブルドーヴェルニュ(オーベルニュ)・カマンベール(ノルマンディ)  
※チーズの種類は入荷により変更がある場合がございます

☆☆☆Entrée chaude☆☆☆

温前菜

★天然、大はまぐりの香草白ワイン蒸し

天然の大ぶりの白ハマグリを香草と白ワインで蒸しあげました

★自家製海老味噌ときのこのアヒージョ 800yen

海老と茸をオリーブオイルのコンフィ

★厚切リスモークベーコンと国産ソーセージ1,300yen

分厚くカットした燻製ベーコンと国産ソーセージ

★トリュフソルトのフライドポテト 660yen

ポテトフライにトリュフソルトをかけてご提供します。おつまみにどうぞ。

～Galette～

フランス北西部ブルターニュ地方発祥のそば粉のクレープガレットといえばシードル！  
是非一緒にどうぞ

★ハムと卵とチーズのガレット 1,150yen

★ほうれん草とベーコンのガレット 1,150yen

★サーモンとイクラのガレット 1,300yen

～Gratin～

フランス南東部ドーフィネ地方発祥のグラタンをROTISSERIE BLUE風にあレンジ

★生ハムとアスパラのグラタン 1,080yen

★和牛レアステーキのグラタン 1,980yen

★たっぷりウニのグラタン 2,000yen

★エビチリのグラタン 980yen

★ズワイガニのグラタン 1,100yen

☆☆☆Plat☆☆☆  
メイン料理

## Rotisserie★Chicken

名物のロティサリーチキン

国産の雑鶏に限定して入荷し、ローズマリー、タイムなどのハーブを  
独自に数種類ブレンドし、マリネしました。  
柔らかくジューシーに仕上げる私たちの自慢のチキンを是非ご賞味ください！

Full 3,980yen

Half 2,400yen

★黒毛和牛内モモ肉のロティ 3,980yen

シエフ厳選の国産黒毛和牛、脂身の少なく柔らかな赤身肉を使用

★至福の味わい豚のグリエ 1,650yen

埼玉の小さな農家産で育て得られたキメ細かい肉質のロース

★オーストラリア産アニョーグリエ (2本より) 1,580yen

骨付の仔羊肉を丁寧に焼き上げた一皿

★天然真鯛のグリエ 1,680yen

天然の真鯛をグリエにしました

★マルセイユ風ブイヤベース 2,200yen

濃厚なスープが特徴的なマルセイユ風ブイヤベース

ディナータイムは8%のサービス料を頂戴しております。  
表示料金は税別表記となります。