



ビストロ メニュー アラカルト

Bistro Menu A la Carte



前菜


Heurs d'Œuvres

サラダ SALADE

ニースサラダ ¥1,500
 インゲン オリーブ ポテト ツナ ボイルエッグ アンチョビ
 Salade Niçoise, Green Bean, Olive, Potato, Tuna, Boiled Egg, Anchovy

シーサーサラダ ベーコン クルトン ポーチドエッグ *P* ¥1,800
 Caesar Salad, Glazed Thick Cut Bacon, Croûton, Poached Egg


冷前菜 ENTRÉE FROIDE

 サーモンマリネ クラシックコンディメント ¥2,100
 House-Marinated Salmon, Classic Condiments

 自家製ポークパテ ¥1,800
 自家製ピクルス マスタード サラダ *P, N*
 Pork Pate Maison, Pickles, Mustard, Salad

バイヨンヌハム 旬のフルーツ カッターチーズ *P* ¥2,100
 Bayonne Ham, Seasonal Fruit, Cottage Cheese

スープ SOUPE


 オニオンスープ グリエールチーズ クルトン ¥1,400
 Onion Soup, Gruyère, Croûton

本日のポタージュ ¥1,200
 Potage du Jour, Croûton, Fine Herbs

温前菜 ENTRÉE CHAUDE

ホタテの香草パン粉焼き キャベツとベーコンのソテー *P* ¥1,800
 Grilled Scallops, Bread Crumbs, Sautéed Cabbage & Bacon

 エスカルゴ ブルゴーニュ風 *N* ¥1,800
 Escargot à la Bourguignonne

P Pork 豚肉, *V* Vegetarian ベジタリアン, *N* Nuts ナッツ  スペシャルティ

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

チーズ

Fromage du Jour

“un repas sans fromage c’est come une journée sans soleil”

チーズ・セレクション *N*

Selection of Cow, Sheep or Goat Artisanal Cheese Served with Seasonal Condiments

3種 (テイスティングサイズ) / 3 kinds ¥1,800

5種 (テイスティングサイズ) / 5 kinds ¥2,400

メインディッシュ

Plats Principaux



魚料理 POISSON

鯛のロースト ¥2,100

ハーブのクラスト 白ワインソース ホウレン草のソテー
Roasted Sea Bream, Herb Crust, White Wine Sauce, Sautéed Spinach

ロブスターテルミドール ¥4,600
Boston Lobster Thermidor

肉料理 VIANDE & VOLAILLE

豚肩肉のグリル *P* ¥2,400

リンゴのキャラメリゼ ポテトピューレ タマネギのロースト
Grilled Pork Shoulder, Caramelized Apple, Potato Purée, Roasted Onion

鴨モモ肉のコンフィ ¥2,400


粒マスタードソース ポテトピューレ 人参ロースト
Confit Duck Leg, Mustard Sauce, Potato Purée, Roasted Carrot

ビーフブルギニヨン ¥2,800

ポテトピューレ 人参ロースト
Braised Beef Bourguignon, Potato Purée

ルドールハンバーガー ¥5,600

和牛パティ フォアグラ グリエールチーズ オニオンジャム トリュフソース
Rue d'Or Burger, Japanese Beef, Duck Foie Gras, Gruyère, Truffle Jus, Onion Jam

*P*Pork 豚肉, *V*Vegetarian ベジタリアン, *N*Nuts ナッツ  スペシャルリテ

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

サイドディッシュ

Petit Plats

ラタトゥイユ / ホウレン草ソテー / ポテトグラタン / フレンチフライ ¥900
Ratatouille / Sautéed Spinach / Potato Gratin / Pommes Frites

デザート

Dessert




クレームブリュレ シャンティイ ¥1,200
Crème Brûlée, Chantilly

クラシックガトーショコラ ラズベリーソース シャンティイ *N* ¥1,400
Classic Gateau au Chocolat, Raspberry Sauce, Chantilly

プロフィットロール バニラアイス チョコレートソース *N* ¥1,400
Profiteroles, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

アイスクリーム&シャーベット ¥600/1 スクープ
ストロベリー バニラ チョコレート
Ice Cream & Sorbet
Strawberry, Vanilla, Chocolat



P Pork 豚肉, *V* Vegetarian ベジタリアン, *N* Nuts ナッツ  スペシャルティ

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。