



ビストロ メニュー アラカルト

Bistro Menu A la Carte





前菜


Hors d'Œuvres

サラダ SALADE

ニースサラダ	1,600
インゲン パプリカ オリーブ ポテト ツナ ボイルエッグ アンチョビ	
<i>Salade Niçoise, Paprika, Green Beans, Olive, Potato, Tuna, Boiled Egg, Anchovy</i>	
プロヴァンス風ラタトゥイユとポーチドエッグ	1,300
トマトバジルマヨネーズ	
<i>Ratatouille Provençale & Poached Egg, Tomato Basil Mayonnaise</i>	
シーザーサラダ ベーコン クルトン パルメザンチーズ <i>P</i>	1,900
<i>Caesar Salad, Glazed Thick Cut Bacon, Croûton, Grated Parmesan Cheese</i>	


冷前菜 ENTRÉE FROIDE

スモークサーモン	
ディル サワークリーム フライドケッパー&レモン	2,200
<i>Smoked Salmon, Dill Sour Cream, Fried Caper & Lemon</i>	
 パテ・ド・カンパーニュ	1,900
コルニッション デイジョングレインマスタード <i>P, N</i>	
<i>Pâté de Campagne, Cornichons, Dijon Grain Mustard</i>	
 シャルキュトリープレート <i>P</i>	3,000
<i>Charcuterie Plate</i>	

*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。

スープ SOUPE

 オニオンスープ グリュイエールチーズ	1,800
<i>Soupe à l'Oignon, Gratinée, Gruyère Croûton</i>	
本日のスープ	1,350
<i>Today's Soup</i>	
マッシュルームクリームスープ クルトン フィーヌゼルブ	1,600
<i>Mushroom Cream Soup & Fine Herbs</i>	


温前菜 ENTRÉE CHAUDE

ホタテとネギグラタン グリュイエールチーズ <i>P</i>	2,200
<i>Scallop & Leek Gratin, Gruyère Cheese</i>	
エスカルゴ ブルゴーニュ風 <i>N</i>	2,000
<i>Escargot à la Bourguignon</i>	
カニのクロケット タルタルソース	2,400
<i>Croquette de Crabe, Tartare Sauce</i>	

ビストロサンドウィッチ LE BISTRO SANDWICHES

Served with Fried Danshaku Potato & Salad

ルドールビーフバーガー180g	3,800
トリュフのジュとブリーチーズ オニオンコンポート マッシュルーム フライドポテト	
<i>Rue d'Or Beef Burger 180g, Truffle Jus & Brie Cheese, Onion Compote Mushroom & Fried Potato</i>	
ビーフステーキサンドウィッチ	3,400
トリュフのジュとブリーチーズ オニオンコンポート マッシュルーム	
<i>Beef Steak Sandwich, Truffle Jus & Brie Cheese, Onion Compote & Mushroom</i>	

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。

メインディッシュ

Plats Principaux

魚料理 POISSON

本日の魚のソテー 2,200

キャビアドオーベルジーヌ バターナッツコンフィ

Sautéed Fish of the Day & Caviar Aubergine, Butternut Confit

海老のソテー 2,600

アニスバター トマト ズッキーニ

Sautéed Prawn, Anise Butter, Tomato & Zucchini

肉料理 VIANDE & VOLAILLE

ポークシュニッツェルと温ポテトサラダ

ハニーマスタード レモン *P* 2,200

Pork Schnitzel & Warm Potato Salad, Honey Mustard, Lemon

ラム肉のグリル 2,400

オリーブ&セミドライトマトのタップナード ラタトゥイユ

Grilled Lamb Leg, Olive & Semi Dried Tomato Tapenade, Ratatouille

鴨モモ肉のコンフィ 2,400


柿のコンポート

Confit Duck Leg & Persimmon Compote

ビーフブルギニヨン *P* 2,400

ベーコン ポテトピューレと人参

Beef Bourguignon, Bacon, Potato Purée & Carrot

*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。

サイドディッシュ

Petit Plats

ポテトピューレ *V*

Purée de Pomme de Terre

900

ホウレン草のガーリックソテー *V*

Sauteéd Garlic Spinach

男爵イモのフライ パルメザンチーズ *V*

Fried Hand Cut Danshaku Potato & Parmesan Cheese

キノコとヘーゼルナッツのソテー *V, N*

Sautéed Mixed Mushroom & Hazelnuts

デザート

Dessert

白ワインとシナモンのポーチドペア

1,600

チョコレートソース 梨のアイスクリーム

White Wine & Cinnamon Poached Pear, Chocolate Sauce, Pear Ice Cream

クレームブリュレ シャンティイ

1,200

Crème Brûlée, Chantilly

ガトーショコラ クレームアングレーズ *N*

1,400

Gâteau au Chocolat à la Crème Anglaise

カフェグルマン

900

Café Gourmand

アイスクリーム&シャーベット

600/ 1 スクープ

バニラ ストロベリー


Ice Cream & Sorbet / Vanilla & Strawberry

チーズ CHEESE PLATE

フランス産チーズと蜂蜜 *N*

3,500

French Cheese, Honey & Condiments

*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。