



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 1,500
 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
Salade Niçoise, Paprika, Green Beans, Olive, Potato, Tuna, Boiled Egg, Anchovy
- アーティチョークとフェタチーズ *V* 1,300
 夏野菜 フレンチドレッシング
Artichoke & Feta Cheese, Summer Vegetable, French Dressing
- シーザーサラダ ベーコン クルトン パルメザンチーズ *P* 1,600
Caesar Salad, Glazed Thick Cut Bacon, Croûton, Grated Parmesan Cheese

冷前菜 ENTRÉE FROIDE

-  スモークサーモン 2,100
 デイル サワークリーム フライドケッパー&レモン
Smoked Salmon, Dill Sour Cream, Fried Caper & Lemon
-  パテ・ド・カンパーニュ 1,950
 コルニッション デイジョングレインマスタード *P, N*
Pâté de Campagne, Cornichons, Dijon Grain Mustard
- シャルキュトリープレート メロン バゲットクルトン *P* 2,200
Charcuterie Plate, Melon, Baguette Croûton

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

グラティネ グリュイエール&クルトン 1,800
Soupe à l'Oignon, Gratinée, Gruyère Croûton

本日のポタージュ クルトン ファインハーブ 1,800
Potage du Jour, Croûton, Fine Herb

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 *P* 2,000
Scallop & Leek Gratin, Gruyère Cheese

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


カニのクロケット タルタルソース 2,000
Galette Croquette, Tartare Sauce

ルドール サンドウィッチ RUE D'OR SANDWICHES

served with Fried Danshaku Potato & Salad

ルドールビーフバーガー180g 3,700
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
*Rue d'Or Beef Burger 180g, Truffle Jus & Brie Cheese, Onion Compote
Mushroom & Fried Potato*

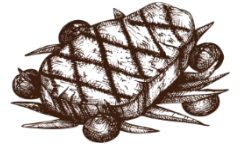
ビーフステーキサンドウィッチ 3,000
トリュフのジュとブリーチーズ オニオンコンポート マッシュルーム
Beef Steak Sandwich, Truffle Jus & Brie Cheese, Onion Compote & Mushroom

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 2,300
レモンコンフィ ブラウンバターソース フライドエッグプラント
Sautéed Fish of the Day, Lemon Confit & Brown Butter Sauce, Fried Eggplant

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

豚肩肉のグリル
桃とオニオンのキャラメリゼソース *P* 2,200
Grilled Pork Shoulder, Peach & Caramelized Onion Sauce

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
ドライアプリコットソース キノコのソテー
Confit Duck Leg, Dried Apricot Sauce, Sautéed Mushroom

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

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

マンゴーパヴロヴァ パッションフルーツクーリ ラズベリー 1,600
Mango Pavlova, Passion Fruits Coulis, Raspberry

クレームブリュレ シャンティエー 1,200
Creme Brûlée, Chantilly


ガトーショコラ アプリコットソース シャンティエー *N* 1,200
Gâteau au Chocolat, Apricot Sauce, Chantilly

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 & Sherbet / Strawberry, Vanilla, Chocolate



チーズ CHEESE PLATE

フランスチーズと蜂蜜 *N* 2,800
Seasonal Selection, Honey & Condiments

*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。

Beverage Menu

アペリティブ

1,300-

Apéritif

スーズトニック

Suzu Tonic

ラポワール

La Poire

アプリコットクーラー

Apricot Cooler

アペタイザー

Appetizer

パリジャン

Parisian

モクテル

1,200-

Mocktail

マニフィーク

Magnifique

ミモザ

Mimosa

フレンチレモネード

French Lemonade

レッドランプ

Red Lamp

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。

グラスワイン 1,300-

Vin au Verre

スパークリングワイン

Espace

白ワイン

Baron Philippe de Rothschild Chardonnay

赤ワイン

Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon

ビール

Bière

アノステーク・ブロンド

1,500

Anosteke Blonde 350ml

アノステーク・セゾン

1,500

Anosteke Saison 350ml

國乃長ビール 貴醸ゴールド (日本・大阪)

1,800

Kuninocho Beer Kijyo Gold / Japan・Osaka

サントリー オールフリー

1,000

Suntory All Free

ソフトドリンク

Soda et Jus de fruit

アラン ミリア フレンチグレープワインジュース 330ml

1,900

Alain Milliat French Grape Wine Juice

シャルドネ

Chardonnay Blanc

ソーヴィニヨン ブラン

Sauvignon Blanc

カベルネ ロゼ

Cabernet Rose

メルロ ルージュ

Merlot Rouge

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。

チルドジュース

Jus Réfrigéré

オレンジジュース 1,100

Orange Juice

グレープフルーツジュース 1,100

Grapefruits Juice

クランベリージュース 1,100

Cranberry Juice

ペプシコーラ 1,100

Pepsi Cola

コーラゼロ 1,100

Cola Zero

ジンジャーエール 1,100

Ginger Ale

ミネラルウォーター

Eau Minéral

ペリエ 750ml 1,600

Perrier 750ml

エヴィアン 750ml 1,600

Evian 750ml

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。