

# — A La Carte —

## <Les Entrées>

前菜

自家製シャルキュトリーの盛り合わせ  
自家製のハム、ソーセージなど  
¥2,240 ¥3,200 ¥4,800

馬肉モモのタルタル 甘酸っぱい玉ねぎを添えて  
¥1,900 ¥2,850

熟成パテドカンパーニュ ¥1,500  
パテ アンクルート ¥2,800  
フォアグラ アンブリオッシュ ¥2,800

3種類のパテの盛り合わせ  
¥2,800 ¥3,600

豚レバーのソーセージ  
レンズ豆の温かいサラダ  
¥2,200

サラダ シェーブル ショー  
温かい山羊チーズ、リンゴ、胡桃、ベーコン、トマト  
¥1,800 ¥2,700 ¥2,950

鱒の軽い燻製 サラダ仕立て  
ラヴィゴットソース  
¥2,500 ¥3,750

フランス産白アスパラのロースト  
生ハム サマートリュフ オランダーズソース  
¥3,000

## <Les Plats>

メイン

極上お肉のグリエ  
鹿児島産 牛ヒレ 300g  
¥9,800

仔羊背肉のロースト ジュのソース  
カフェ・ド・パリ風  
¥3,000

フランス・ブレス産 仔鳩のロースト(1羽)  
サルミのソース  
¥3,800

徳島県産 野ウサギのロワイヤル  
¥9,500

ジビエとフォアグラのトゥルト  
ソース ボルドレーズ  
¥3,500

宮城県産 和牛スネ肉のブレゼ  
濃厚な赤ワインのソース  
¥4,000

フランス・ブレス産 プーラルド(1/2羽)  
マデラ酒香る モリーユ茸のソース  
¥3,500

徳島県産 日本鹿のロースト  
ソース グランヴヌール  
¥3,000

エシレバター(無塩) 又は オリーブオイル ¥480

お食事の皿数の目安:2名様 3品 3名様 4品

デザートメニューは別紙にてご案内させていただいております。

お食事と一緒に自家製のバゲットをご用意させていただいております。

**※お食事の追加及びメインディッシュはお時間を頂戴いたします。**

**ご注文の際にはメインディッシュまでオーダーして頂くことをお勧めいたします。**

価格は全て税抜き表示です。

お一人様 ¥500のテーブルチャージを頂戴しております。

