

LES CLASSIQUE

À LA CARTE

Les Entrées

Pâté en croûte

パテ アン クルード ¥3,300-

Cheval tartate

馬肉もも タルタル ¥2,090-

Maquereau à la Provence

サバのマリネ プロヴァンス風 ¥2,750-

Préssé de foie-gras aux prunes

フォアグラとプルーンのテリーヌ ¥3,300-

Asperge blanche et langoustine

ボルドー産 白アスパラと手長海老のサラダ仕立て トリュフの風味 ¥3,520-

Les Plats principal

Boeuf bourgignon aux cassis

和牛ほほ肉の赤ワイン煮 カシス風味 ¥6,380-

Grille de boeuf jus de boeuf

岩手県産 花巻黒ぶどう牛 リブローズのグリル ¥10,780-

Dover sole à la vapeur sauce albert

ドーバーソールのア・ラ・ヴァプール アルペールソース ¥8,800-

Filet d'Agneau jus d'agneau

仔羊背肉のロースト ジュのソース ¥8,580-

Pithivier <Pigeon/truffe/foie-gras> sauce prigueux

小鳩・フォアグラ・トリュフのパイ包み トリュフのソース ¥10,780- (数量限定)

Volaille de Bresse en vessie

ブレス鶏 胸肉のヴェッシー包み ¥10,780- (数量限定)

Tourteau aux truffes

黒トリュフのパイ包み ¥14,300- (特別メニュー 要予約)

Les Desserts

Tarte tatin et glace aux coco

キャラメリゼしたタルトタタン ¥1,320-

Mille-feuilles

フランス産バターを使用した特製ミルフィーユ ¥1,650-

メニューの内容は一部変更になる場合がございます。金額は消費税込みの表示です 別途サービス料10%頂戴しております

現在17:30開店、19:30ラストオーダー、21:00閉店で営業しております。

お席はご予約のみとさせて頂いております。