

Grand Menu

café et bistro d'ici

BREAKFAST 8:00 - 10:00

BRUNCH 10:00 - 16:00

DINNER 17:30 - 22:30

料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。
Prices and items may change without any prior notice.

表示料金は税込の日本円表示となります。
All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

BREAKFAST MENU

8:00 - 10:00

d'ici Breakfast Plate

朝食プレート

2,420

自家製ブリオッシュのバタートースト
Homemade toasted brioche

サラダ
Salad

自家製ジャンボンブラン
Homemade ham

スクランブルエッグとトマトソース
Scrambled eggs with tomato sauce

SALAD / YOGURT

フルーツサラダ Fruit salad	1,180 / 770 Half
ヨーグルトボウル Yogurt bowl	1,280 / 880 Half

VIENNOISERIE

クロワッサン Croissant	380
パン・オ・ショコラ Pain au chocolat	380
パン・オ・レザン Pain aux raisins	400

TOAST SANDWICH

ハニーバタートースト 赤い果実のソース 1,180
Honey butter toast with red fruit sauce

オープンサンドイッチ
Open sandwich

サーモン・アボカド・キノコ・チーズ 1,420
Salmon, Avocado, Mushrooms, Cheese

自家製ハム・チーズ 1,420
Homemade ham, Cheese

ミニサラダセット
with small salad

+330

CAKE

カヌレ Canelé	320
パウンドケーキ - メープル Pound Cake - Maple	350
パウンドケーキ - ウィークエンドシトロン Pound Cake - Weekend citron	350

ケーキセット
Cake set

カヌレまたはパウンドケーキと一緒に好きなお飲み物をご注文いただくと100円引きとなります

Order your favorite beverage with canele or pound cake and receive 100 yen off!

表示料金は税込の日本円表示となります。

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

BRUNCH COURSE

BRUNCH TIME 10:00 - 16:00 (L.O 15:00)

Menu Petit

プチコース

3,200

スープ・前菜・ガレット・お飲み物・サブレ

Soup, Appetizer, Galette, Beverage, Sablet

Menu Déjeuner

デジュネコース

4,200

スープ・前菜・ガレット・メインディッシュ
お飲み物・サブレ

Soup, Appetizer, Galette, Main dish, Beverage, Sablet

前菜、ガレット、メインディッシュ、お飲み物をお選びください
(デジュネコースのみ)

Choice of appetizer, galette, main dish and coffee or tea.

APPETIZER

パテ ド カンパーニュ
Pâté de campagne

バロティーヌ
Ballotine

季節野菜と魚介のジュレ寄せ
Seasonal vegetable and seafood terrine

GALETTE

ガレットクラシック (ジャンボンブラン・ポーチドエッグ・チーズ)
Galette Classic - Jambon blanc, Poached egg, Cheese

ブロッセリアンド (サーモン・チーズ・トマトソース)
Broseleand - Salmon, Cheese, Tomato sauce

コンプレット シャンピニオン (きのこ・チーズ・生ハム・ポーチドエッグ)
Complet Champignon - Mushrooms, Cheese, Proksciutto, Poached egg

プロヴァンサル (ラタトゥイユ・アンチョビ・トマトソース)
Provence - Ratatouille, Anchovies, Tomato sauce

フリカッセとグリル野菜 (大山鶏、グリル野菜、レモン)
Chicken in cream sauce - Daisen chicken, Grilled vegetable, Lemon

ガレットシャルキュトリー (サラミチョリソー・ベジータ生ハム・コッパ・
自家製ジャンボンブラン・ポーチドエッグ)
Galette Charcuterie - Salami-chorizo, Sliced Jamon Bellota, Coppa, Poached egg +500

オーヴェルニャット (フルムダンペール・リンゴ・鴨・クルミ・アピシウスソース)
Auvergnat - Fourme d'Ambert, Apple, Duck, Walnut, Apicius sauce +800

MAIN DISH

本日の魚料理
Today's fish dishes

本日の肉料理
Today's meat dishes

詳細はスタッフまで。
Ask a staff for more details.

COFFEE / TEA

コーヒー (ホット / アイス)
Coffee (Hot / Iced)

和紅茶 (ホット / アイス)
Japanese black tea (Hot / Iced)

DESSERT

+600でデザートを追加できます
Additional dessert will be 600 yen.

クレームブリュレ
Creme brulee

テリーヌショコラ
Terrine chocolate

バスクチーズケーキ
Basque Burnt cheesecake

レトロなプリン
Pudding

表示料金は税込の日本円表示となります。

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

A LA CARTE

BRUNCH TIME 10:00 - 16:00 (L.O 15:00)

GALETTE

ガレットクラシック 1,750

Galette Classic

ジャンボンブラン・ポーチドエッグ・チーズ
Jambon blanc, Poached egg, Cheese

ブロッセリアンド 1,750

Broseleand

サーモン・チーズ・トマトソース
Salmon, Cheese, Tomato sauce

コンプレット シャンピニオン 1,750

Complet Champignon

きのこ・チーズ・生ハム・温泉卵
Mushrooms, Cheese, Proksciutto, Poached egg

プロヴァンサル 1,890

Provence

ラタトゥイユ・アンチョビ・トマトソース
Ratatouille, Anchovies, Tomato sauce

フリカッセとグリル野菜 1,890

Chicken in cream sauce

大山鶏、グリル野菜、レモン
Daisen chicken, Grilled vegetable, Lemon

ガレットシャルキュトリー 1,980

Galette Charcuterie

サラミチョリソー、ベジョータ生ハム、コッパ、
自家製ジャンボンブラン・ポーチドエッグ
Salami-chorizo, Sliced Jamon Bellota, Coppa, Poached egg

オーヴェルニャット 2,400

Auvergnat

フルムダンベール・リンゴ・鴨・クルミ・アピシウスソース
Fourme d'Ambert, Apple, Duck, Walnut, Apicius sauce

SALAD

サラダ シャンピニオン ド パリ 1,480

Parisian mashroom salad

セザール (シーザーサラダ) 1,480

Caesar salad

MAIN DISH

ローストポーク シャルキュティエール 1,680

Roast pork charcuterie

マグレカナルロティ 1,980

Roasted duck breast

鮮魚のポワレとプティ焼きチーズリゾット 2,080

Pan-fried fresh fish and petit grilled cheese risotto

和牛のロティ 2,280

Roasted Wagyu beef

自家製パン (2カット)

Homemade bread

330

表示料金は税込の日本円表示となります。

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

BRUNCH SWEETS

BRUNCH TIME 10:00 - 16:00 (L.O 15:00)

DESSERT

クレームブリュレ と ピスタチオアイス 650
Creme brulee and pistachio ice cream
表面をカンナードでキャラメリゼしたブリュレ。
甘酸っぱいイチジクのソース添え。

レトロなプリン 780
Pudding with vanilla ice cream
ビターなキャラメルソースに、バニラのアイス。滑らかな濃厚プリン。

バスクチーズケーキ 800
Basque Burnt cheesecake
ウガンダ産バニラビーンズを使用したなめらかな口当たりの濃厚チーズケーキ。

テリーヌショコラとフランボワーズのソルベ 820
Terrine chocolate and raspberry sorbet
小麦粉不使用の滑らかなチョコレートケーキ。季節のベリーソース添え。

CAKE

カヌレ 320
Canelé

パウンドケーキ - メープル 350
Pound Cake - Maple

パウンドケーキ - ウィークエンドシトロン 350
Pound Cake - Weekend Citron

ケーキセット
Cake set

カヌレまたはパウンドケーキと一緒に好きなお飲み物をご注文いただくと100円引きとなります

Order your favorite beverage with canele or pound cake and receive 100 yen off!

表示料金は税込の日本円表示となります。

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

DINNER COURSE

DINNER TIME 17:30 - 22:30 (L.O 21:00)

Menu Bistro

ビストロコース

4,400

前菜（2種）、メインディッシュ、デザートをお選びください。

Choice of 2 appetizers, main dish and dessert.

APPETIZER

ブルスケッタ Bruschetta	シャルキュトリー +330 Assorted charcuterie	トリュフ香るフレンチフライ French fries
パテドカンパーニュ Pâté de Campagne	サラダ シャンピニオン ド パリ Parisian mushroom salad	アッシュパルマンティエ +330 French Shepherd's pie with red wine sauce
季節野菜と魚介のジュレ寄せ Seasonal vegetable and seafood terrine	セザール (シーザーサラダ) Caesar salad	季節のキッシュ Seasonal quiche
		トリッパ トマト煮込み +330 Tomato stewed tripe

MAIN DISH

エビとホタテのドリア (トマトベース) Shrimp and scallop rice gratin	自家製ソーセージ +330 Homemade sausage
鮮魚のポワレとプティ焼きチーズリゾット Pan-fried fresh fish and petit grilled cheese risotto	マグレカナルロティ +330 Roasted duck breast
ローストポーク シャルキュティエール Roast pork charcuterie	和牛のロティ +550 Roasted Wagyu beef
	牛頬肉の赤ワイン煮込み +880 Braised beef cheek in red wine

DESSERT

クレームブリュレ Creme brulee	アイス 2種盛 Ice cream	自家製パン (2カット) Homemade bread	330
--------------------------	----------------------	--------------------------------	-----

表示料金は税込の日本円表示となります。

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

A LA CARTE

DINNER TIME 17:30 - 22:30 (L.O 21:30)

COLD APPETIZER

ブルスケッタ Bruschetta	990
大山どりのバロティーヌ ニース風サラダ Daisen chicken breast ballotine and Nice style salad	1,620
パテ ド カンパーニュ Pâté de Campagne	1,650
季節野菜と魚介のジュレ寄せ 帆立のクーリ Seasonal vegetable and seafood terrine with scallop coulis	1,650
シャルキュトリー Assorted charcuterie	2,200

FISH DISH

サーモンのムニエル ノイリーソース Salmon meuniere with Noilly Sauce	1,800
エビとホタテのドリア (トマトベース) Shrimp and scallop rice gratin	1,890
鮮魚のポワレとプティ焼きチーズリゾット Pan-fried fresh fish and petit grilled cheese risotto	2,080
白子のフリット Fritter of milt	2,200
ブイヤベース Bouillabaisse	2,300
リゾット追加 (1人前) add Risotto (1 serving)	300

HOT APPETIZER

トリュフ香るフレンチフライ French fries	680
アッシュパルマンティエ French Shepherd's pie with red wine sauce	1,380
季節のキッシュ Seasonal quiche	1,430
ラザニア・ボロネーゼ Lasagna Bolognese	1,620
トリッパ トマト煮込み Tomato stewed tripe	1,650

MEAT DISH

ローストポーク シャルキュティエール Roast pork charcuterie	1,680
自家製ソーセージ Homemade sausage	1,860
マグレカナルロティ Roasted duck breast	1,980
羊と蕪のトマト煮込み Lamb and turnip stewed in tomato sauce	2,200
和牛のロティ Roasted Wagyu beef	2,280
牛頬肉の赤ワイン煮込み Braised beef cheek in red wine	2,600

SALAD

サラダヴェール Green salad	1,380 / 880 Half
サラダ シャンピニオン ド パリ Parisian mashroom salad	1,480 / 990 Half
セザール (シーザーサラダ) Caesar salad	1,480 / 990 Half

自家製パン (2カット)
Homemade bread

330

表示料金は税込の日本円表示となります。

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

DESSERT

クレームブリュレ と ピスタチオアイス 920
Creme brulee and pistachio ice cream

表面をカソナードでキャラメリゼしたブリュレ。
甘酸っぱいイチジクのソース添え。

レトロなプリン 1,080
Pudding with vanilla ice cream

ビターなキャラメルソースに、バニラのアイス。滑らかな濃厚プリン。

バスクチーズケーキ 1,100
Basque Burnt cheesecake

ウガンダ産バニラビーンズを使用した
なめらかな口当たりの濃厚チーズケーキ。

テリーヌショコラとフランボワーズのソルベ 1,280
Terrine chocolate and raspberry sorbet

小麦粉不使用の滑らかなチョコレートケーキ。季節のベリーソース添え。

FROMAGE

ブリー・ド・モー 1,650
Brie de Meaux

モンドール 1,650
Mont d'Or

チーズ盛り合わせ (1人前) 1,210~
Assorted cheese (1 serving)

Bistro Wine Set 5,500

DINNER TIME 17:30 - 22:30 (L.O 22:00)

9種類のワインとToday'sワインの中から10杯までお召し上がりいただけます

※1杯 70mlのご提供となります ※2.5時間制となります

SPARKLING WINE

クレマン ド リムー

Cremant de Limoux / La Fête ぶどう品種：シャルドネ 70%、シュナンブラン20%、モーザック10%

カジュアルながら繊細でキレイのいい酸味、柔らかい泡立ちのスパークリングワイン。シャルドネ主体で24か月熟成され果実味と引き締まったミネラルのバランスあり。

WHITE WINE

ジー バイ ユリグサ ブラン

G by Yurigusa Blanc ぶどう品種：ソーヴィニオンブラン60%、セミヨン40%

ボルドー初の日本人女性醸造家 百合草 梨沙さんの手掛けるセカンドレンジ。熟した柑橘、白い花や桃の力強い風味でボリューム感のある味わい。

コノ マールボロ ソーヴィニオン ブラン

Kono Marlborough Sauvignon Blanc ぶどう品種：ソーヴィニオン ブラン100%

サクラアワード「ダイヤモンドトロフィー」受賞、「デキャンター誌」にてプラチナ賞97点獲得等、様々な受賞歴ありのワイナリー。マルボーロの魅力を見事に表現したはつらつとした味わい。

ブルゴーニュ シャルドネ / ラ・シャブリジェヌ

Bourgogne Chardonnay / La Chablisienne ぶどう品種：シャルドネ 100%

シャブリ近郊の畑から造られるブルゴーニュシャルドネ。ふくよかな果実味とキリッとしたミネラル感が魅力的な白ワイン。

ORANGE WINE

ボブ サングラール オランジュ / モンジェスティューヌ

Bob Singler Orange / Mongestine ぶどう品種：グルナッシュ・ブラン50%、ソーヴィニオン・ブラン35%、クレレット15%

プロヴァンスの高地で造るプロヴァンスらしからぬ、遊び心あふれる自然派ワイン。マンゴー、黄桃や砂糖漬けのバインの香り。洗剤とした酸と、ほどよいタンニン。

ROSE WINE

プロヴァンス ロゼ キュヴェ トラディション / ドメーヌ ド サンセール

Provance Rosé Cuvée Tradition / Domaine de Saint Ser ぶどう品種：サンソー、シラー、グルナッシュ

ロゼワインの銘醸地であるプロヴァンスで、世界で最も基準が厳しいオーガニック認定の一つ「Demeter(デメター)」認証を取得したワイナリー。イチゴやラズベリーのアロマと、果実味と酸味が調和する上品な印象のロゼワイン。

RED WINE

ジー バイ ユリグサ ルージュ

G by Yurigusa Rouge ぶどう品種：メルロー50%、マルベック45%、カベルネフラン5%

ボルドー初の日本人女性醸造家、百合草 梨沙さんの手掛けるセカンドレンジ。熟したチェリー、カシスやパンを焼いたような樽の香り、渋みも果実味も豊かな芳醇な味わい。

コート・デュ・ローヌ キュヴェ・アンティーク ヴィエイユ・ヴィーニュ / ドメーヌ・ド・フェラン

Cotes du Rhone Cuvee An tique Vieilles Vignes Rouge / Domaine de Ferrand ぶどう品種：グルナッシュ、シラー

1930年 - 1950年に植樹された古木のみを使用。熟成にはオーク樽を使わず、ブドウ本来のフレッシュ感とグルナッシュの凝縮した果実味と程良いタンニンが楽しめる。

シャトー・ポール・マス クロ・デ・ミュール / ドメーヌ・ポール・マス

Chateau Paul Mas Clos de Mures / Domaines Paul Mas ぶどう品種：シラー、グルナッシュ

樹齢40年を越える古木から造られるマス家の上級キュヴェ100%オークの木樽で熟成。スパイスで焦げた香りが印象的でお肉との相性が抜群。