d'ici

depuis 2024

GRAND MENU

グランドメニュー

メニューの内容につきましては、変更となる場合がございます。
Menu 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。ディナータイムは、10%のサービス料を加算させていただきます。
All prices are in Japanese yen, including consumption tax. A 10% service charge will be added during dinner hours.

同一テーブルでコース料理とアラカルトメニューのご注文はお断りさせていただきます。
For the best dining experience, we kindly ask all guests at the same table to choose either a course menu or a la carte.

Dinner Course
ディナーコース

Prefix Course
プリフィックスコース

6,600

アミューズ・前菜２品・メインディッシュ・デザート・小菓子・食後のお飲み物
Amuse, 2 Appetizers, Main dish, Dessert and Coffee or Tea

8,800

アミューズ・前菜２品・魚料理・肉料理・デザート・小菓子・食後のお飲み物
Amuse, 2 Appetizers, Fish Dish, Meat Dish, Dessert and Coffee or Tea

メインディッシュ１品は前菜に変更していただけます
One main dish can be changed to an appetizer.

Degustation Course
デギュスタシオンコース

12,500

アミューズ・前菜２品・魚料理・肉料理・デザート・小菓子・食後のお飲み物
Amuse, 2 Appetizers, Fish Dish, Meat Dish, Dessert and Coffee or Tea

天使エビのサラダ　ココナッツ風味
Les crevettes en salade à la noix de coco / Shrimp Salad with Coconut

フォアグラのポワレ　ブーダンノワールとトウモロコシ
Le foie gras poêlé accompagné boudin noir de maïs / Pan-seared Foie Gras with Blood Sausage

鮮魚のポワレとピサラディエール　ニース風
Le poisson de jour poêlé garni de la pissaladière à la niçoise / Pan-seared Fish of the Day, Served with Niçoise-style

特選牛モモ肉のロティ　アーティチョークとジロール茸
Le bœuf rôti garnir de légumes de saison / Roasted Beef with Artichoke and Girolle

季節のデザート
Desserts de saison / Seasonal Dessert

Appetizers of the Prefix Course

プリフィックスコースの前菜

パテドカンパーニュ
Le pâté de campagne
Country-style Pâté :
Meat terrine, made with pork and liver.

フロマージュ ド テット（冷製）
Le fromage de tête
Head Cheese :
Cold meat terrine made from the flesh of a pig's head.

フロマージュ ド テット（温製）
Le fromage de tête poêlé
Pan-seared Head Cheese

タブリエ ド サプール（牛胃袋のパン粉焼き）
Le tablier de sapeur
Breaded and Fried Beef Tripe

オニオングラタンスープ
La soupe à l'oignon
French Onion Soup

スープ ド ポワソン
La soupe de poisson
French Fish Soup

エスカルゴのブルゴーニュ風 +500
Les escargots à la bourguignonne
Snails in Garlic-parsley Butter

鮮魚のカルパッチョ ライチ風味 +500
Le carpaccio de poisson au litchi
Fish Carpaccio with Lychee Vinaigrette

天使エビのサラダ ココナツ風味 +750
Les crevettes en salade à la noix de coco
Shrimp Salad with Coconut

フォアグラのポワレ +1,500
ブーダンノワールとトウモロコシ
Le foie gras poêlé accompagné boudin noir de maïs
Pan-seared Foie Gras with Blood Sausage

Main Dishes of the Prefix Course

プリフィックスコースのメインディッシュ

鮮魚のポワレとピサラディエール ニース風 +500
Le poisson de jour poêlé garni de la pissaladière à la niçoise
Pan-seared Fish of the Day, Served with
Niçoise-style Pissaladière (Onion, Anchovy & Olive Tart)

アユのムニエル グルノーブル風
Les ayu meunières à la grenobloise
Ayu Fish Meunière-style Served with Capers, Lemon,
and Brown Butter

沖縄県産きびまる豚 バラ肉のブレゼ バスク風
La poitrine de porc braisée à la basquaise
Braised pork belly in Basque-style sauce typically with
kidney beans and chorizo.

ラパン オ プリュノー +500
（うさぎもも肉とプルーンの煮込みモロッコ風）
Le lapin aux pruneaux à la morocaine
Rabbit with Prunes, Moroccan-style Served with Couscous

青森県産 津軽カモ胸肉のロティ
パイナップルと共に
Le filet de canard rôti à l'ananas
Roasted Duck Breast with Pineapple

仔羊背肉のロティ ピスタチオ風味 +500
La côtelette d'agneau aux pistaches
Lamb Chop with Pistachios

牛頬肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風 +750
La joue de bœuf en daube à la provençale
Beef Cheek Stew, Provençal-style with Scent of Orange

特選牛モモ肉のステークフリット +1,000
黒胡椒のソース
Le steak frites à la sauce aux poivres
Steak and Fries with Pepper Sauce

Dessert of the Prefix Course

プリフィックスコースのデザート

プロフィットロール +300

Les profiteroles

Icecream-filled Choux Puffs, Served with Warm Chocolate Sauce

テリーヌ ド ショコラと フランボワーズソルベ +300

La terrine de chocolat

Chocolate Terrine

ブランマンジェ

Le blanc-manger

Creamy Milk Pudding Flavored with Almonds

ヌガー グラッセ　ラベンダーの香り +300

Le nougat glacé

Semi-frozen Dessert Made with Whipped Cream, Honey, Nuts, and Dried Fruit

ムラングシャンティとマンゴーのソース

La meringue Chantilly

Crisp Baked Meringue with Chantilly Cream

アイス2種

La glace

Ice Cream

Wine Prefix

ワインプリフィックス

3杯	3 glasses	4,800
4杯	4 glasses	6,400

ワインのプリフィックスメニューは別紙にてご用意しております

The wine prefix menu is available on a separate sheet of paper.

A La Carte

アラカルト

APPETIZER & SALAD

前菜とサラダ

パテドカンパーニュ 1,850
Le pâté de campagne
Country-style pâté : Meat terrine, made with pork and liver.

フロマージュ ド テット（冷製） 1,850
Le fromage de tête
Head cheese : Cold meat terrine made from the flesh of a pig's head.

フロマージュ ド テット（温製） 1,850
Le fromage de tête poêlé
Pan-seared Head Cheese

タブリエ ド サプール （牛胃袋のパン粉焼き） 1,850
Le tablier de sapeur
Breaded and fried beef tripe.

エスカルゴのブルゴーニュ風 1,800
Les escargots à la bourguignonne
Snails in Garlic-parsley Butter

鮮魚のカルパッチョ ライチ風味 2,500
Le carpaccio de poisson au litchi
Fish Carpaccio with Lychee Vinaigrette

フォアグラのポワレ ブーダンノワールとトウモロコシ 3,000
Le foie gras poêlé accompagné boudin noir de maïs
Pan-seared Foie Gras with Blood Sausage

天使エビのサラダ ココナツ風味 2,500
Les crevettes en salade à la noix de coco
Shrimp Salad with Coconut

シャルキュトリー盛り合わせ 2,200
L'assiette charcuteries
Assorted Charcuteries

サラダ ニソワーズ 2,200
La salade niçoise
Niçoise Salad : Salad made with tomatoes, tuna, hard-boiled eggs, olives, anchovies, and potatoes.

サラダ シャンピニオン ド パリ 1,500
La salade de champignon de Paris
Parisian Mushroom Salad

チーズの盛り合わせ（3種類 / 5種類） 2,000 / 3,000
L'assiette fromages
Assorted Cheese Plate（Assort of 3 / Assort of 5）

フライドポテト 650
Les pommes frites
French Fries

ボルディエのバター有塩 500
Le beurre salé "Bordier"
"Bordier" Salted Butter

SOUP
スープ

オニオングラタンスープ 1,300
La soupe à l'oignon
French Onion Soup

スープ ド ポワソン 1,300
La soupe de poisson
French Fish Soup

MEAT & FISH

肉料理と魚料理

鮮魚のポワレとピサラディエール ニース風 3,000
Le poisson de jour poêlé garni de la pissaladière à la niçoise
Pan-seared Fish of the Day, Served with Niçoise-style Pissaladière (onion, anchovy & olive tart)

アユのムニエル グルノーブル風 2,500
Les ayu meunières à la grenobloise
Ayu Fish Meunière-style Served with Capers, Lemon, and Brown Butter

沖縄県産きびまる豚バラ肉のブレゼ バスク風 2,750
La poitrine de porc braisée à la basquaise
Braised pork belly in Basque-style sauce typically with kidney beans and chorizo.

ラパン オ プリュノー（うさぎもも肉とプルーンの煮込みモロッコ風） 3,000
Le lapin aux pruneaux à la morocaine
Rabbit with Prunes, Moroccan-style Served with Couscous

青森県産津軽カモ胸肉のロティ パイナップルと共に 3,000
Le filet de canard rôti à l'ananas
Roasted Duck Breast with Pineapple

仔羊背肉のロティ ピスタチオ風味 3,000
La côtelette d'agneau aux pistaches
Lamb Chop with Pistachios

牛頬肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風 3,300
La joue de bœuf en daube à la provençale
Beef Cheek Stew, Provençal-style with Scent of Orange

特選牛モモ肉のステークフリット 黒胡椒のソース 100g 3,600 / 200g 6,800
Le steak frites à la sauce aux poivres
Steak and Fries with Pepper Sauce

ブイヤベース 4,800
La bouillabaisse de Marseille
Bouillabaisse : Traditional Provençal fish stew from Marseille.

カスレ 4,800
Le cassoulet
Slow-cooked casserole of white beans with meat, pork sausages, duck confit.

シュークルート 4,400
La choucroute d'Alsace
Alsatian Sauerkraut : Fermented cabbage served with sausages, salted meats, and potatoes.

DESSERT
デザート

プロフィットロール 1,000
Les profiteroles
Icecream-filled Choux Puffs, Served with Warm Chocolate Sauce

テリーヌ ド ショコラとフランボワーズソルベ 1,100
La terrine de chocolat
Chocolate Terrine

ブランマンジェ 800
Le blanc-manger
Creamy Milk Pudding Flavored with Almonds

ヌガー グラッセ　ラベンダーの香り 1,100
Le nougat glacé
Semi-frozen Dessert Made with Whipped Cream, Honey, Nuts, and Dried Fruit

ムラングシャンティとマンゴーのソース 900
La meringue Chantilly
Crisp Baked Meringue with Chantilly Cream

アイス２種 800
La glace
Ice Cream

KISD MENU
キッズメニュー

ミートスパゲッティ 1,200
Les spaghettisà la Bolgnaise
Meat Sauce Spaghetti

コーンスープ 500
La crème de maïs chande
Corn Soup