



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・食後の飲み物

Amuse, 2 Appetizers, Fish Dish, Meat Dish, Dessert and Coffee or Tea

ミナミマグロのタルタル バスク風

Le tartare de thon rouge à la basquaise. / Basque-style Tuna Tartare

ホタテのポワレとスペルト小麦のリゾット フヌイユ風味

Les St.-Jacques poêlé garni de risotto d'épeautre. /

Pan-seared Scallops on Spelt Risotto with a Hint of Fennel

鮮魚のポワレ 栗のピューレと冬野菜 黒トリュフ

Le Poisson du jour au marron au truffe noire. /

Pan-seared Catch of the Day with Chestnut Purée, Winter Vegetables and Black Truffle

北海道産星空の黒牛モモ肉のロティ フォアグラのポワレとソースペリグー

Le bœuf rôti garni de foie gras sauce Périgieux. / Roasted beef rump with Foiegras and Périgieux Sauce

いちごのリエジョワ バジル風味

Le Liégeois à la fraise au parfum de basilic. /

The Strawberry and Basil Parfait:

A winter parfait with seasonal strawberries, basil ice cream, and white chocolate granola.

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.

Appetizer of the Prefix Course

プリフィックスコースの前菜

フランス産黒トリュフを、1gあたり500円で追加いただけます。

COLD APPETIZER

冷前菜

パテドカンパーニュ

Le pâté de campagne.
Country-style Pâté :
Meat terrine, made with pork and liver.

北海道産エイヒレの冷製 ソースヴィエルジュ

La gelée de raie sauce vierge.
Chilled Hokkaido Skate Wing with Sauce Vierge:
A chilled preparation of tender Hokkaido skate wing,
served with a light and refreshing sauce vierge made
with tomatoes, herbs, capers, and olive oil.

フロマージュドテットのカルパッチョ仕立て

Le fromage de tête façon carpaccio.
Carpaccio of Fromage de Tête:
A thinly sliced preparation of pressed pork head cheese,
served like carpaccio.

ミナミマグロのタルタル バスク風 +750

Le tartare de thon à la basquaise.
Basque-Style Southern Bluefin Tuna Tartare:
Tuna tartare seasoned with Basque flavors such as
peppers and mild spices.

WARM APPETIZER

温前菜

本日のスープ

La soupe du jour.
Soup of the Day

牛ハチノスのリヨン風

Le gras-double à la lyonnaise.
Lyon-Style Beef Tripe: Sautéed beef honeycomb tripe
with onions, white wine and parsley.

ホタテのポワレとスペルト小麦のリゾット フヌイユ風味 +1,500

Les St.-Jacques poêlé garni de risotto d'épeautre.
Pan-seared Scallops on Spelt Risotto with a Hint of Fennel

Main Dish of the Prefix Course

プリフィックスコースのメインディッシュ

フランス産黒トリュフを、1gあたり500円で追加いただけます。

FISH DISH

魚料理

鮮魚のポワレ

栗のピューレと冬野菜のフリット

Le poisson du jour poêlé au marron garni de légumes d'hiver.
Pan-Seared Catch of the Day with Chestnut Purée and
Winter Vegetable Fritters

北海道産マダラとカラスミのグラチネ

白菜のクレーム 白子のフリット添え +750

Le cabillaud est gratiné à la poutargue.
Hokkaido Pacific Cod Gratiné with Bottarga,
Napa Cabbage Cream, Served with Cod Milt Fritter.

MEAT DISH

肉料理

青森県産津軽かも 胸肉のロースト

オレンジソース

Le filet de canard rôti à l'orange.
Roasted Tsugaru Duck Breast with Orange Sauce

北海道産星空の黒牛モモ肉の

ステーキフリット +1,000

Le steak frites à la sauce poivre.
Hoshizora Black Beef Steak Frites with Pepper Sauce

ブルターニュ風ポトフ “キカファ”

Le kig ha farz.
“Kig ha Farz” - Brittany-Style Pot-au-Feu:
A traditional Breton stew of meats and vegetables,
served with buckwheat dumplings.

本日の肉料理

Le plat de viande du jour.
Today's Meat Dish

Dessert of the Prefix Course

プリフィックスコースのデザート

タルトタタン

フロマージュブランのアイス添え +250

La tarte tatin garni de glace au fromage blanc
Tarte Tatin with Fromage Blanc Ice Cream

ヘーゼルナッツのミルフィーユ

コーヒー風味 +250

Le millefeuille au praliné noisette au café.
Hazelnut Praliné Millefeuille with Coffee Aroma:
Layered puff pastry filled with hazelnut praline cream
and a hint of coffee.

ホワイトチョコレートソースのムース シトロン風味

La mousse au chocolat blanc au citron.
White Chocolate Mousse with Lemon

いちごのリエジョワ バジル風味

Le Liégeois à la fraise au parfum de basilic.
The Strawberry and Basil Parfait:
A winter parfait with seasonal strawberries,
basil ice cream, and white chocolate granola.

A La Carte

アラカルト

APPETIZER

前菜

北海道産エイヒレの冷製 ソースヴィエルジュ 1,800

La gelée de raie sauce vierge.

Chilled Hokkaido Skate Wing with Sauce Vierge

A chilled preparation of tender Hokkaido skate wing, served with a light and refreshing sauce vierge made with tomatoes, herbs, capers, and olive oil.

フロマージュドテットのカルパッチョ仕立て 1,850

Le fromage de tête façon carpaccio.

Head Cheese Carpaccio : Thinly sliced terrine of pork head, served carpaccio-style.

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 artichokes.

サラダ シャンピニオン ド パリ 1,500

La salade de champignon de Paris

Parisian Mushroom Salad

*ホタテのポワレとスペルト小麦のリゾット フヌイユ風味 2,500

Les St.-Jacques poêlé garni de risotto d'épeautre.

Pan-seared Scallops on Spelt Risotto with a Hint of Fennel

*本日のスープ 1,300

La soupe du jour.

Soup of the Day

*印は温前菜となります

Items marked with * are hot appetizers.

MEAT & FISH

肉料理と魚料理

鮮魚のポワレ 栗のピューレと冬野菜のフリット 2,750

Le poisson du jour poêlé au marron garni de légumes d'hiver.

Pan-Seared Catch of the Day with Chestnut Purée and Winter Vegetable Fritters

ブルターニュ風ポトフ “キカファ” 3,000

Le kig ha farz.

“Kig ha Farz” – Brittany-Style Pot-au-Feu

A traditional Breton stew of meats and vegetables, served with buckwheat dumplings.

青森県産津軽かも 胸肉のロースト オレンジソース 3,000

Le filet de canard rôti à l'orange.

Roasted Tsugaru Duck Breast with Orange Sauce

北海道産星空の黒牛 モモ肉のグリエ 100g 3,600 / 200g 6,800
ソースポワヴルとポムフリット

Le steak frites à la sauce aux poivres.

Grilled Beef Steak with Peppercorn Sauce and Crisp French Fries

SIDE MENU

サイドメニュー

フライドポテト	650
Les pommes frites.	
French Fries	
ボルデイエのバター有塩	500
Le beurre salé “Bordier”.	
“Bordier” Salted Butter	

CHEESE

チーズ

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

DESSERT

デザート

タルトタタン フロマージュブランのアイス添え	1,300
La tarte tatin garni de glace au fromage blanc. Tarte Tatin with Fromage Blanc Ice Cream	
ホワイトチョコレートソース シトロン風味	1,000
La mousse au chocolat blanc au citron. White Chocolate Mousse with Lemon	
ヘーゼルナッツのミルフィーユ コーヒー風味	1,300
Le millefeuille au praliné noisette au café. Hazelnut Praliné Millefeuille with Coffee Aroma: Layered puff pastry filled with hazelnut praline cream and a hint of coffee.	
いちごのリエジョワ バジル風味	1,000
Le Liégeois à la fraise au parfum de basilic. The Strawberry and Basil Parfait: A winter parfait with seasonal strawberries, basil ice cream, and white chocolate granola.	
アイス 2 種	800
La glace. Ice Cream	