



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

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

牡蠣のグラチネ

Les huîtres gratinées. / Gratinated Oysters with Sabayon Sauce

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ゲー

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

いちごのリエジョフ

Les fraises liégeoises. / Strawberry Liégeoise

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

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.

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.

フォアグラのトルシヨン

南橋商事のべにはるかとともに +1,500

Le foie gras au torchon à la patate douce.

Foie Gras au Torchon with "Beniharuka" Sweet Potato:

House-made foie gras preserved in a cloth, paired with Japanese sweet potato.

WARM APPETIZER

温前菜

オニオングラタンスープ

La soupe à l'oignon.

French Onion Gratin Soup

フロマージュドテットのポワレ

Le fromage de tête poêlé.

Pan-Seared Fromage de Tête:

Pressed pork head cheese lightly pan-seared for a crisp surface.

魚のスープ ルイユ添え

La soupe de poisson.

Fish Soup Served with Garlic-saffron Rouille

温かいシェーヴルチーズのサラダ +1,000

La salade chèvre chaude.

Warm Goat Cheese Salad

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.

牡蠣のグラチネ

+1,000

Les huîtres gratinées au sabayon.

Gratinated Oysters with Sabayon sauce.

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

メジナのヴァプール

明日菜のソテー 海藻バターソース

Le méjina à la vapeur sauce beurre aux algues.
Steamed Mejiña with Sautéed Asatsuna and
Seaweed Butter Sauce.

鮮魚のポワレ

栗のピューレと冬野菜のフリット +500

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

タラの燻製と白子のベニエ

白菜のクレーム +750

Le cabillaud fumé et la laitance frite
à la crème de chou chinois.
Smoked Cod and Fried Milt with Chinese Cabbage Cream Sauce:
House-smoked cod paired with tempura-style cod milt,
served with a smooth Chinese cabbage cream.

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

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.

蝦夷鹿のシヴェ パルマンティエ仕立て

Le civet de chevreuil façon parmentier.
Venison Civet Parmentier: Slow-braised venison in
red wine, served shepherd's-pie style with mashed potatoes.

宮崎県産有田牛テールの

赤ワイン煮込み +2,000

La queue de bœuf braisée au vin rouge.
Braised Arita Beef Oxtail in Red Wine

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

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

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のムース シトロン風味

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 +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.

いちごのリエジョワ

+250

Les fraises liégeoises.
Strawberry Liégeoise:
Layers of strawberries, whipped cream, and ice cream
in a classic Belgian-style dessert.

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.	
フォアグラのトルションと南橋商事のべにはるか	3,000
Le foie gras au torchon à la patate douce. Silky foie gras terrine paired with “Beni Haruka” sweet potato.	
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	
*フロマージュドテットのポワレ	1,850
Le Fromage de tête poêlé. Pan-Seared Head Cheese	
*牡蠣のグラチネ	2,500
Les huîtres gratinées au sabayon. Gratinated Oysters with Sabayon sauce.	
*温かいシェーヴルチーズのサラダ	2,500
La salade chèvre chaude. Warm Goat Cheese Salad	
*魚のスープ ルイユ添え	1,300
La soupe de poisson. French Fish Soup with Rouille	

*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

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

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	1,000
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のムース 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	1,300
Les fraises liégeoises.	
Strawberry Liégeoise:	
Layers of strawberries, whipped cream, and ice cream in a classic Belgian-style dessert.	
アイス 2 種	800
La glace.	
Ice Cream	