# Lunch Course

ランチコース

10:00 ~ L.O.15:00

## Menu Petit 3,200

プティコース

前菜・ガレット
デザート・コーヒー or 和紅茶

Appetizer, Galette, Dessert, Coffee or Tea

## Menu Dejeuner 4,200

デジュネコース

前菜・ガレット・メインディッシュ
デザート・コーヒー or 和紅茶

Appetizer, Galette, Main Dish,
Dessert, Coffee or Tea

前菜、ガレット、メインディッシュ（デジュネコースのみ）、コーヒーまたは和紅茶をお選びください。
Choice of appetizer, galette, main dish（Dejeuner Course only） and coffee or tea.

## Appetizer

前 菜

鹿児島県産バショウカジキ
"秋太郎"のマリネ

Marinated Sailfish from
Kagoshima Prefecture

豚スネ肉のジュレ
テリーヌ仕立て

Pork Shank Jelly
Terrine-Style

山形県産
舟形マッシュルームのサラダ

Parisian Mashroom Salad

## Galette

ガレット

コンプレット（チーズ・卵・ハム）
Complète - Cheese, Egg, Ham

ニソワーズ（チーズ・卵・ツナ・オリーブ・トマト）
Niçoise - Cheese, Egg, Tuna, Olive, Tomato

バスケーズ（チーズ・卵・ハム・チョリゾ）+500
Basquaise - Cheese, Egg, Ham, Chorizo

オーヴェルニャット +750
（フルムダンベール・林檎・クルミ・ハチミツ・サラダ）
Auvergnate - Fourme d'Ambert, Apple, Walnuts, Honey, Salad

## Main Dish

メインディッシュ
（デジュネコースのみ）

本日の魚料理
Fish of the Day

佐賀県産ありたどり モモ肉のシードル煮込み
Braised Chicken Leg Simmered in
Normandy-style Apple Cider

北海道産星空の黒牛 モモ肉のグリエ
ソースポワヴルとポムフリット +1,500
Grilled Beef Steak with
Peppercorn Sauce and Crisp French Fries

## Dessert

デザート

本日のデザート
Today's Dessert

## Coffee or Tea

お飲み物

コーヒー または 和紅茶（ホットまたはアイス）
Coffee or Japanese Black Tea（Hot or Iced）

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。表示料金は税込の日本円表示となります。
Menu items may change without any prior notice. All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

# A La Carte

アラカルト

10:00 ~ L.O.15:00

## GALETTE

ガレット

コンプレット（チーズ・卵・ハム） 1,500
Complète - Cheese, Egg, Ham

ニソワーズ（チーズ・卵・ツナ・オリーブ・トマト） 1,500
Niçoise - Cheese, Egg, Tuna, Olive, Tomato

バスケーズ（チーズ・卵・ハム・チョリゾ） 2,000
Basquaise - Cheese, Egg, Ham, Chorizo

オーヴェルニャット（フルムダンベール・林檎・クルミ・ハチミツ・サラダ） 2,250
Auvergnate - Fourme d'Ambert, Apple, Walnuts, Honey, Salad

## SIDE MENU

サイドメニュー

サラダ シャンピニオン ド パリ 1,500
Parisian Mushroom Salad

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

## MEAT & FISH

肉料理と魚料理

本日の魚料理 2,500
Fish of the Day

佐賀県産ありたどり モモ肉のシードル煮込み 2,500
Braised chicken leg simmered in Normandy-style apple cider.

北海道産星空の黒牛 モモ肉のグリエ ソースポワヴルとポムフリット
Grilled Beef Steak with Peppercorn Sauce and Crisp French Fries
100g 3,600 / 200g 6,800

---

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。表示料金は税込の日本円表示となります。
Menu items may change without any prior notice. All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

# DESSERT

デザート

| | |
|---|---|
| レトロなプリン<br>Pudding with Vanilla Ice Cream | 750 |
| バスクチーズケーキ<br>Basque Cheesecake | 800 |
| アイス２種<br>Ice Cream | 800 |
| カヌレ<br>Canelé | 300 |
| パウンドケーキ（メープル）<br>Pound Cake（Maple） | 350 |
| パウンドケーキ（ウィークエンドシトロン）<br>Pound Cake（Weekend Citron） | 350 |

*デザートセット

Dessert Set

ランチデザートメニューと一緒にお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 the lunch dessert menu and receive 100 yen off.

---

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。表示料金は税込の日本円表示となります。

Menu items may change without any prior notice. All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

# Prefix Course

プリフィックスコース

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

## Appetizer 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.

### 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.

### 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.

### フォアグラのトルション 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.

### オニオングラタンスープ

La soupe à l’oignon.

French Onion Gratin Soup

### 魚のスープ ルイユ添え

La soupe de poisson.

Fish Soup Served with Garlic-saffron Rouille

### 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.

### 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.

### 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

### 牡蠣のグラチネ +1,000

Les huîtres gratinées au sabayon.

Gratinated Oysters with Sabayon sauce.

## Main Dish メインディッシュ

### 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.

### 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 ステークフリット +1,000

Le steak frites à la sauce poivre.

Hoshizora Black Beef Steak Frites with Pepper Sauce

*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。

# 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
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.

d'ici
depuis 2024
Prefix Course