

APÉROS

東京ブッラータ 季節のフルーツ添え 2,500
Burrata Cheese with Seasonal Fruits

生ハム 1,000 オリーブ 500 鶏の白レバーペースト 700 キッシュ 700
Raw Ham Olive Chicken Liver Pate Quiche

LES ENTRÉE

フォアグラの鉄板焼き 旬の果物や野菜の組み合わせで 2,000
Foie Gras Teppanyaki with Seasonal Fruits and Vegetables

こだわりのパテドカンパーニュ 1,400
Special Pâté de Campagne

シャルキトリの盛り合わせ 1,400
Charcuterie Assortment

国産トリップとジャガイモのトマト煮込み グラタン仕立て 1,400
Tomato Stewed Tripe and Potatoes, Gratin Style

奥の都鶏胸肉のスマークとシャンピニオンのサラダ 1,400
Smoked Okuno Miyako Chikin Breast with Mushroom Salad

戻りカツオの燻製 サラダ仕立て ラヴィゴットソース 1,400
Fried Oysters, Salad Style, Ravigot Sauce

三重県近藤ファーム直送野菜の鉄板焼き 1,400
Fresh Vegetables Teppanyaki from Kondo Farm, Mie Prefecture

ビスクスープ 1,400
Bisque Soup

Recommended!!

タルトフランベ・ナチュラル 1,400
Plain Tarte flambee ~ French-style pizza ~
(+700 でマンステール、青かび、白カビ、シェーブルの中から一つお選びいただけます。)
(Additional Cheese for ¥700 Munster Cheese/Blue vein/Bloomy rinds/Goat milk Cheese)

SEASONAL COURSE

5,000 (+tax)

シェフのおまかせコースをご用意しております。

*パン カフェ付き (コーヒー Coffee / 紅茶 Tea / ハーブティ Herb Tea)



LES PLATS

★Spécialité

オマール海老とホタテの鉄板焼き 2,800
Lobster and Scallops Teppanyaki

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮のパイ 包み焼き 2,200
Bread Pie wrapping Japanese Beef Cheek Simmered in Red Wine

松阪ポークのロースト 2,200
Roasted Matsusaka Pork

マグレ鴨のロースト 2,200
Roasted Magrets Duck

蝦夷鹿のローストフォアグラの鉄板焼き 2,200
Ezo Venison and Foie Gras Teppanyaki

三陸直送 本日のお魚料理 2,200
Today's Fish Cuisine from Sanriku

L'ES DESSERTS

all 700

フォンダン ショコラ
Chocolate Lava Cake

クレームブリュレ
Crème Brûlée

赤い実とマスカルポーネのアイスクリーム
Mascarpone Ice Cream served with red berry

紅玉のアップルパイ
Kogyoku Apple pie

チーズ 2 種類の盛り合わせ (1 種類 +200) 1,000

5 種類の中からお選びください (セミハード・白カビ・青カビ・ウォッシュ・シェーブル)

"Cheese Assortment of Two Kinds (additional 200 yen per a type of cheese)
(Types: Semi-Hard, White-Rind, Blue Vein, Wash, Goat Milk)"