

当店の料理はシェフの修行の地

南フランスを中心に

それに留まらず各地の伝統料理をベースに仕立てた

フランス料理です。

コース料理は旬の食材を通して

食卓から季節の流れをお楽しみください。

ソムリエがセレクトしたワインのペアリングの

ご用意もごさいます。

アラカルト料理は前菜、メイン、デザートの3皿を

おひとり様ごとにお召し上がりになると丁度良い

ボリュームにてご用意いたしております

プリフィックスの様な感覚でお楽しみいただけます。

お料理に合ったワインのご案内も承っております。

遠慮なくソムリエにお声がけください。

à la carte

～Entrée 前菜～

オニオングラタンスープ Onion gratin soup	1,363 (1,500)
モワルドウフ（半熟卵）とトリュフバターのトースト Soft-boiled egg and truffle toast	1,636 (1,800)
フルーツトマトと Burrata チーズのサラダ Fruit tomato and burrata salad	1,818 (2,000)
越後もち豚の田舎風パテ ドカンパーニュ Pate de campagne	1,818 (2,000)
ブーダンノワール（豚の血のソーセージ）と焼リンゴ Boudin Noir	2,000 (2,200)
罟師が捕獲した鹿肉とフォアグラのパテ アンクルート Venison pate encroute	3,000 (3,300)
北海道産 帆立貝柱とトリュフのポワレ サラダ仕立て Scallop and truffle poire salad	3272 (3600)

～Plats メイン料理～

森林鶏骨付きモモ肉の赤ワイン煮込み コック オ ヴァン Coq au vin	2,363 (2,600)
幻の豚肉 東京Xロースのペルシャード仕立て Grilled pork loin with parsley	2,727 (3,000)
甘鯛のウロコ焼 菜の花のリゾットとハマグリ of ブールブランソース Grilled tilefish scales with clam beurre blanc sauce	3,272 (3,600)
骨付き仔羊のロースト マスタード風味 Roasted lamb with mustard flavor	3,272 (3,600)
鴨もも肉と自家製ソーセージのカッスレー Duck thigh and sausage cassoulet	3,454 (3,800)
牛サーロインのグリエ エシャロットの香り Grelled beef sirloin shallot flavor	4,181 (4,600)

～ Dessert デザート～

抹茶のクレームブリュレ 黒蜜のジェラート添え Matcha cream brulee with brown sugar gelato	909 (1,000)
フロマージュブランのクレームダンジュとベリーのコンポート Crème d'Anjou with berry compote	1,090 (1,200)
クルミ ヘーゼルナッツのプラリネクリーム ミルフィーユ仕立て Walnut and hazelnut mille-feuille	1,363 (1,500)
ヴァローナのフォンダンショコラ ヴァニラジェラート添え Fondant chocolat with vanilla gelato	1,454 (1,600)