



※チャージ代として¥700/人頂戴いたします
※charge is 700yen.
※価格はすべて税別表記です
※the price is without tax.

RECOMMEND DRINK SET

アルコールペアリングセット 杯数セット

Glass set or wine pairing

ビールやシャンパン、好みのワインが飲めるお得な杯数セット

(1杯 110 cc※おかわり不可)

または、

ファーストドリンク (110cc) +料理に合わせてソムリエが飲みものをコーディネートする

ペアリングセット (1杯 60 cc※注ぎ足し無し)

A sommelier will select drinks according to the dishes you chose, or you can drink that your taste of wine. It good deal.

※ペアリングセットのファーストドリンクは
シャンパーニュ希望の場合に限り+500円

※if you chose wine pairing, you can change glass of champagne for 1st drink.

詳細は次のページへ→

杯数セット	ペアリングセット※アラカルトでも利用可
<i>*3glass(120cc×3)</i> 3種(120cc×3杯)	<i>*starter drink 1glass + wine pairing 4glass(60cc×4)</i> 1杯(120cc)+4種(60cc×4杯) ※D'être (7皿コース) におすすめ
¥3,200-	¥3,500-
<i>*5glass(120cc×5)</i> 5杯(120cc×5)	<i>*starter drink 1glass + wine pairing 5glass(60cc×5)</i> 1杯(120cc)+5種(60cc×5) ※Raison/D'êtraison (8皿コース) におすすめ
¥5,000-	¥4,000-
<i>*7glass(120cc×7)</i> 7杯(120cc×7)	<i>*starter drink 1glass + wine pairing 6glass(60cc×6)</i> 1杯(120cc)+6種(60cc×6) ※D'être (7皿コース) で 食後酒も飲みたい人におすすめ
¥6,000-	¥4,500-
	<i>starter drink 1glass + wine pairing 7glass(60cc×7)</i> 1杯(120cc)+7種(60cc×7) ※Raison/D'êtraison (8皿コース) で 食後酒も飲みたい人におすすめ
	¥5,000-

アルコール *-BY THE CLASS-*

Champagne de flate グラスシャンパーニュ *Glass of champagne*

**today's champagne*

- ・本日のシャンパーニュ **¥1,400-**
気まぐれに変わるグラスシャンパーニュ。詳しくはソムリエまで！
この値段はわりと頑張ってます！
please ask to sommelier about today's champagne.

Bière ビール *Beer*

draft beer* **GARÇERY ESTELLA (japan made)

- ・樽生ビール ガーゼリーエステラ **¥900-**
すっきりとしたのどごしと芳醇な香りとコクを兼ね備えた国産ビール
light and rich taste. this is good balance beer!!!

non-alcoholic beer* **ASAHI DRY ZERO (japan made)

- ・ノンアルコールビール アサヒドライゼロ **¥700-**

Vin de verre グラスワイン *Glass of wine*

¥800 より

自由気ままなソムリエセレクトのバリエーション豊かなグラスワイン
赤・白併せて8種類以上をご用意しております。詳しくはソムリエまで。
chosen by our sommelier. always over 8 kind of things.

Umèche 自家製梅酒 *Plum wine* (home made)

☆ロックまたはソーダ割り on the rocks or soda up **¥700-**

☆梅酒シャンパンカクテル with champagne **¥1,200-**

Xérés シェリー酒 *Sherry wine*

**GRAN BARQUERO* (Fino/dry)

グランバルケロ・フィノ (辛口) **¥700-**

(Pedro Ximenez/very sweet)

・ペドロヒメネス (極甘口) **¥900-**

Cocktail, Whisky, VinDoux カクテル・ウイスキー・デザートワイン

¥ASK

お応えできる物も御座います。お気軽にどうぞ

ソフトドリンク -NON ALCOOL-

jus de raisin □ゼ葡萄ジュース *Grape juice*

フランス・ボルドー産ストレート葡萄果汁 100%ジュース「デイデイエ」
ストレート若しくはソーダ割にしてシャンパーニュグラスで

**Didie Rose -Merlot-* Sweet taste

デイデイエ□ゼ メルロ しっかり濃い目甘党の方にお勧め

**Didie RoseBlanc -Cabernet-* Fresh & Light taste

デイデイエ□ゼ カベルネ 弾けるようなフレッシュな味

各¥800-

jus ジュース *Juice*

**GingerAle (Dry/Sweet)*

ウィルキンソンジンジャーエール(辛口または甘口)

¥600-

**Orange juice*

オレンジジュース

¥600-

L'eau ミネラルウォーター *Water*

フジミネラルウォーター *FUJI 780ml*

(ガスなし・軟水 steel water)

¥800-

ペリエ *Perrier 330ml*

(ガス入り・硬水 sparkling water)

¥700-

ペリエ *Perrier 750ml*

¥1,200-

～ご注文についてのお願い～

アラカルトは1皿ずつ盛り付け、コース仕立てで提供致します
オーダーは 1品につきご来店人前(皿) をお願いしております

※表示価格はデザートを除いて2皿分※

(3人前の場合は表示価格×1.5)

a la carte menu a customer had choose by our bistro.

It's divisible for number of peoples and you can eat like a course.

A piece of preparation is for 2 people

※The price except for a dessert for 2 people※

尚、お1人様でご来店の場合は1人前(1皿) でのご用意が可能です

※一部商品を除く※

When you came to the bistro by yourself.

It can be prepared for 1 person※some dishes are removed※

<ENTRÉE 冷前菜 COLD APPETIZER>

**pork leg and parsley terrine* ジャンボンペルシエ

(豚足、豚すね肉とパセリの洋風煮こごり寄せ)

¥1,600-/2 皿

*

寒ブリとカラフル大根のカルパッチョ (生ブリ大根)

¥2,000-/2 皿

*

カリフラワーのムースとズワイガニ

¥2,600-/2 皿

**salmon and leek*

サーモンとこんがり焼いた下仁田葱のマリネの冷製

¥2,000-/2 皿

**foie gras terrine and apple*

フオアグラのテリーヌ リンゴのピューレ

¥3,000-/2 皿

**shrimp and pear salad*

天使海老と梨の冷製 バニラの薫り

¥2,800-/2 皿

<ENTRÉE 温前菜 WARM APPETIZER>

- *mushrooms and scallops mousse*
ホタテ貝とキノコのムース 貝出汁クリームソース ¥2,000-/2 皿
- *sauté scallops w/ sautéed chestnut and mushrooms*
ホタテ貝のポワレ 白菜のクリーム煮 ¥2,400-/2 皿
- *"ris de veau" and porcini mushrooms fricasse*
¥2,800-/2 皿
- *"ris de veau" and porcini mushrooms fricasse*
リー・ド・ボーとポルチーニ茸のフリカッセ ¥2,800-/2 皿

<POISSON 魚料理 FISHDISH>

- *today's fishdish*
本日の魚料理 ¥3,000-/2 皿 ※1 皿 60g-70g 程度
- *"mi-cuit" of salmon*
サーモントラウトのミ・キュイ シャンピニオンデユクセル (マッシュルームソース)
¥2,800-/2 皿 ※1 皿 100g 程度
- *"sautéed shrimp and scallops flavor 7 spice*
天使海老とホタテ貝のソテー 7 種のスパイスの薫り ¥3,000-/2 皿
- *sautéed abalone*
国産！ 鮑のポワレ 岩海苔のソース ¥4,000-/2 個
- *bouillabaisse*
旨味たっぷり ブイヤベース ¥4,600-/2 皿

<VIANDES 肉料理 MAINDISH>

- *grilled beef cheek*
和牛ほほ肉のグリル 粒マスタードソース ¥3,400-/2 皿
- *sauteed "MATSUZAKA" pork*
松阪ポーク ロース肉のソテー ドライマトソース ¥3,000-/2 皿
- *stewed wild boar meat*
イノシシほほ肉とあめ色玉ねぎの煮込み ¥3,000-/2 皿
- *roasted lamb s/basil*
ソルトブッシュラム (仔羊) のロースト バジルソース ¥3,400-/2 皿
- *roasted beef*
和牛モモ肉のロースト ショウガソース ¥4,600-/2 皿
- *calf meat steak s/molya mushroom*
オーストラリア産仔牛ロース肉のポワレ ポルチーニ茸のソース ¥3,800-/2 皿
- *roasted deer s/red wine and blueberry*
本州鹿のロースト 赤ワインとブルーベリーソース ¥3,600-/2 皿
- *roasted duck flavor orange*
青森県産鴨肉の燻製ロースト オレンジ風味ソース
¥4,000-/1 ファイル 2-3 人前※2-3 皿に分けて盛り付け

<RISOTTO リゾット RISOTTO>

石川県産カルナローニ(大粒のイタリア米)使用。およそ 100g(お米)です

**today's risotto*
本日のリゾット (別メニューにてご案内※複数ございます)

¥2,000~/100g

**mushrooms risotto*
色々キノコのリゾット

¥1,600-/100g

**"WANDRI"(sea weed) risotto*
岩のりのリゾット

¥1,600-/100g

↳ウニトッピング topping sea urchin +600 円

**trippa tomato risotto*
特製トリップ(ハチノスのトマト煮込み)リゾット

¥2,000-/100g

**abalone risotto*
鮑のリゾット

¥3,600-/100g

FROMAGE チーズ CHEESE

別メニューにてご案内

※あわせてマール、グラッパなど食後酒のご用意もごさいます
ソムリエにお声掛けください

<DESSERT デザート DESSERT> ※1皿分

**seasonable dessert*
季節のデザート (別メニューにてご案内) ¥1,000~/1個

**warm chocolate cake w/nuts*
モアルショコラ ナッツ風味 ※ご用意に 15 分かかります take 15minuit
¥1,200-/1個

**crème d'Ange*
クレームダンジュ ¥700-

**ice cream*
アイスクリーム ※常時 3-4 種類ご用意ございます ※1種類 ¥400-

CAFÉ 食後の飲み物 COFFEE

**coffee*
コーヒー (HOT・COLD) ¥600-

**caffè latte*
カフェラテ (HOT・COLD) ¥650-

**tea*
紅茶 (HOT・COLD) ※ポット ¥650-

MENU コースメニュー COURSE

※人数様で同じコースになります(異なるコースはご遠慮ください)
※リゾットはご希望のお客様にご用意いたします (追加料金なし)
※すべてのコースに食後のお飲み物が付きます
It'll be same course for number of people.
(Please refrain from an order of the different course.)

D'être (デートル)

定番商品が楽しめる おまかせコース **¥6,000-**

- ・アミューズ amuse
- ・前菜 2 皿 appetizer 2dish
- ・魚料理 fishdish
- ・肉料理 maindish
- ・リゾット risotto
- ・デザート dessert

Raison (レゾン)

旬の食材、シェフのおすすめが楽しめる季節感のある おまかせコース **¥8,000-**

- ・アミューズ amuse
- ・前菜 3 皿 appetizer 3dish
- ・魚料理 fishdish
- ・肉料理 maindish
- ・リゾット risotto
- ・デザート dessert

D'êtreaison (デトレゾン)

その日のためにご用意する特別コース ※3 日前までの要予約 **¥10,000〜**

- ・アミューズ amuse
- ・前菜 3 皿 appetizer 3dish
- ・魚料理 fishdish
- ・肉料理 maindish
- ・リゾット risotto
- ・デザート dessert