



※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.

# ソムリエが提案する料理とワインの楽しみ方

## アルコールペアリング *WINE PAIRING*

近年徐々に浸透してきた食中種の楽しみ方「アルコールペアリング」は1つの料理と1つのお酒を合わせる（ペアリングする）という食事の楽しみ方です

個々でも美味しい料理、お酒ですが、合わせることでお互いのいいところをより引き出すことができます。  
お客様が他でワインを選ぶときのヒントにもなるかも？

もちろんアラカルトでも大歓迎です

wine pairing is A sommelier will select drinks according to the dishes you chose.

wine pairing creates synergy that makes food and wine more delicious

### ファーストドリンク

☆生ビール  
ガーゼリーエステラ

または

☆シャンパーニュ(+¥500-)

+

*wine pairing 3glass*

ペアリング 3 種・・・¥2,700-

*wine pairing 4glass*

ペアリング 4 種・・・¥3,500-

※7 皿のコースで肉料理まで

*wine pairing 5glass*

ペアリング 5 種・・・¥4,100-

※8 皿のコースで肉料理まで

*wine pairing 6glass*

ペアリング 6 種・・・¥4,700-

※7 皿のコースでデザートまで

*wine pairing 7glass*

ペアリング 7 種・・・¥5,400-

※8 皿のコースでデザートまで

※1 種およそ 45～60cc

飲める人は絶対お得！

## 杯数セット *GLASS SET*

ビールやシャンパン、ワインなど、いろいろなお酒が飲めるお得な杯数セット  
ペアリングと同様に内容をソムリエに任せることも可能です

*3glass*  
3 杯.....¥3,200-

*5glass*  
5 杯.....¥5,000-

*7glass*  
7 杯.....¥6,300-

※1 杯およそ 120cc

<ご選択いただける飲み物>  
ドリンクメニュー内のすべて（ノンアルコールも可）

※同じ飲み物（例えばシャンパーニュ×3 等）は  
お断りさせていただいております

※1 杯 1,800 円以上のお飲み物は追加料金を頂く場合がございます

## 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！

### *Bière* ビール *Beer*

*\*draft beer* **GARÇERY ESTELLA** (japan made)

- ・樽生ビール ガージェリーエステラ **¥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 au 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.

\* 別途ボトルワインリストご用意ございます \*  
\* ご希望のお客様はソムリエにお申し付けください \*

**UMECHU** 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 ¥1,400-

**YUZUCHE** 自家製ゆず酒 *YUZU wine* (home made)  
☆ロックまたはソーダ割り on the rocks or soda up ¥700-  
☆ゆず酒シャンパンカクテル with champagne ¥1,400-

**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, Vin Doux** カクテル・ウィスキー・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

There is also something which can be make prepared.

## ソフトドリンク *-NON ALCOOL-*

*jus de raisin* 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「ディディエ」  
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*

ディディエロゼ 赤ワイン用のブドウをそのまま絞ったロゼ色のぶどうジュース

*\*Didie D'or -Cabernet-*

ディディエドール 白ワイン用のブドウをそのまま絞った黄金色のぶどうジュース

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-



## 一品 2 人前です

ご注文いただいた料理は 2 皿にに盛り分けての提供致します  
3 名様以上で来店の場合は金額、量の調整をさせていただきます。

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 名様で来店の場合は 1 人分でのご用意が可能です

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>

*\* oyster cold style*  
数量限定 牡蠣の冷製仕立て  
～おすすめ産地を本日のスタイルで～ ¥1,400-/2 個

*\* today's cold appetizer*  
本日の前菜 (黒板メニュー参照)

*\* pork leg and parsley terrine* ジャンボンパルシエ  
(豚足、豚すね肉とパセリの洋風 煮こごり寄せ) ¥1,600-

*\* pate de campagne (pork meet)*  
パテ・ド・カンパーニュ (豚肉の田舎風パテ) ¥2,000-

*\* marinated salmon s/blue cheese*  
サーモンのマリネ ロックフォールチーズソース ¥2,000-

*\* roasted mackerel and marinated aabergine*  
サバの炙りと焼きナスのマリネ ¥2,000-

*\* shrimp and pear salad s/cream (shrimp and vanilla)*  
天使海老と洋梨の冷製 バニラ風味海老クリーム ¥2,600-

*\* terrine fois gras*  
フォアグラのテリーヌ ¥3,000-



## <ENTRÉE 温前菜 WARM APPETIZER>

- \*sauteed scallop, chestnut and mushroom s/cream*  
ホタテ貝、栗、秋のキノコのフリカッセ ¥2,400-
- \*terrine scallop and oyster*  
ホタテ貝と牡蠣のムーステリーヌ ¥2,000-
- \*"sauteed oyster s/red wine*  
牡蠣のソテー 赤ワインソース ¥2,000-/2 個
- \*sauteed RIS DE VEAU*  
リ・ド・ヴォーのポワレ ポルチーニ茸と共に ¥2,600-
- \*sauteed fois gras w/chestnut soup*  
フォアグラのポワレと栗のスープ ¥3,200-

## <POISSON 魚料理 FISHDISH>

- \*today's fishdish*  
本日の魚料理 ¥3,000-/※1 皿 60g-70g 程度
- \*"mi-cuit" of salmon*  
サーモントラウト(フジマス)のミ・キュイ キノコのソース  
¥2,800-/※1 皿 100g 程度
- \*"sauteed shrimp and scallops flavor 7spice*  
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-
- \*sauteed abalone*  
国産! 鮑のポワレ 肝のソース ¥4,000-/2 個
- \*bouillabaisse*  
ブイヤベース(魚、海老、ホタテ貝等の豪華な一皿) ¥4,600-

## <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 ¥3,800-

*\*today's beef meat grilled*  
本日の牛肉のグリル ¥5,400-

*\*sauteed MATUZAKA pork s/anchovies*  
松阪豚ロース肉のグリル アンチョビ風味 ¥3,200-

*\*roasted deer meat s/red wine*  
本州鹿のロースト 赤ワインソース ¥4,400-

*\*roasted duck s/red wine and fig*  
青森県産鴨肉の燻製ロースト 山椒ソース  
¥4,000-/1 ファイル 2-3 人前※2-3 皿に分けて盛り付け

*\*today's maindish*  
本日の肉料理 (黒板メニュー参照)

メインディッシュのソースはご希望のソースに変更することも可能です  
※皆様同じソースでの提供、一部商品を除く※

## <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*  
季節のリゾット (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

↳ブイヤベース風味 taste bouillabasse +400 円

*\*scallops risotto*  
ホタテ貝とアンディーブのリゾット

¥2,000-/100g

*\*bouillabaises risotto*  
ブイヤベースのリゾット (具入り)

¥2,600-/100g

*\*abalone risotto*  
鮑のリゾット

¥3,600-/100g

## FROMAGE チーズ CHEESE

※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 (黒板メニュー参照) ¥1,200-/1個

*\*warm chocolate cake*  
モアルシヨコラ (ホットチョコレートケーキ)  
※ご用意に15分かかります take 15minuit  
¥1,200-/1個

*\*TIRAMISSU*  
ティラミス ¥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-

*\*black tea*  
紅茶 (HOT・COLD) ※ポット ¥650-

## MENU コースメニュー COURSE

※人数様で同一コースになります(異なるコースはご遠慮ください)

※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) ~~※食材限りがある為、ご予約優先~~

~~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'êtreraison (デトレゾン) ※3 日前までの要予約

その日のためにご用意する特別コース **¥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