

本日のメニュー

Today's menu

前菜 Appetizer

北海道標津 生イクラの醤油漬け	¥ 600
ラタトゥイユ Ratatouille	¥ 800
本日のお野菜 Today's vegetables	¥ 800 ~ 1,100
帆立・オマール海老のカクテル コンソメと茄子のヴェルデー	¥ 1,600
塩モツ煮込み stew of offal	¥ 800
豚タン、豚足、フォアグラのコロッケ Porc and foie Gras croquette	¥ 1,000
ズッキーニと白イカのグリル Grilled zucchini and white squid	¥ 1,200
具だくさんブーダン・ノワールのテリーヌ Boudin Noir	¥ 1,200
アンドウイエットのバロテーヌ仕立て sausage of offal	¥ 1,600
メジマグロ・カルパッチョの軽い燻製 ビーツと紫キャベツのピクルス	¥ 1,600
鰻のエスカルゴ・バター風 レンズ豆とトリッパの煮込み	¥ 2,000
蒸し鮑と肝ソース、コンビーフのクロケット	
Steamed abalone and corned beef croquette	¥ 2,400
本日のフライ Today's fried food	¥ 1,000 ~
フォアグラのポワレ Sautéed foie gras	¥ 2,000
パルマ産生ハムスライス Parma ham slice	¥ 1,000 <sup>®</sup>
	¥ 1,600 <sup>Ⓘ</sup>
自家製パン	¥ 100

メイン料理 Main dish

本日の魚料理 Today's fish dishes	¥ 3,000
松阪ポーク・ヒレ肉のナッツ風味のロースト	¥ 3,000
仔羊のロースト瞬間燻製ブルーチーズ・ソース Lamb roast	¥ 4,000
和牛頬肉のマデラ酒煮込み Japanese beef cheek meat madera wine stew	¥ 3,500
石黒農場ホロホロ鳥 Guinea fowl "Ishiguro" roast or stew, etc.	¥ 4,500
和牛のロースト Japanese beef roast	¥ 5,000

🍴の一皿 carbohydrate

海老ピラフ Shrimp pilaf	¥ 1,800
ハムカツサンド Ham cutlet sandwich	¥ 1,200
卵焼きサンド Omelet sandwich	¥ 1,200

デザート dessert

元麻布のプリン Bitter pudding	¥ 600
桃のコンポート バニラアイス Compote of peach	¥ 1,200
アメリカンチェリーとショコラガナッシュ Cherry and chocolate ganache	¥ 1,200
赤パプリカのグラスとカンパリのカクテル Red paprika ice and campari cocktail	¥ 800

※価格は消費税込み Consumption tax included

※別途 10%のサービス料が加算されます 10% additional service charge

※22:00以降は¥1,000の御席料を頂戴いたします

A seat fee of ¥1,000 will be charged after 22:00