

caillou

17:00~22:00 L.O.

ご予約のお客様以外でもお席が空
いていればご案内できます。
お気軽にご利用ください。
毎週日曜、月曜 定休日

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,850	(2,035)
サーモンの燻製		¥1,760	(1,936)
豚足 (お好みの調理法で)		¥1,800	(1,980)
牡蠣の温製 (お好みの調理法で)		¥1,800	(1,980)
カリフラワーのヴルーテ			
海老のカダイフ巻き		¥1,800	(1,980)
タブリエ・ド・サプール		¥1,800	(1,980)
牛レバーコンフィーのサラダ仕立て		¥1,800	(1,980)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,100	(2,310)
パン 1人前		¥380	(418)

* 100g の表記があるものはお好みの量を選べます

ワインのアテとして少量、大人数でシェアなど、お声掛けください

* アミューズ代金としてお一人様 ¥700 (770) 頂戴します

スペシャリテ

サカエヤ 新保さんの手当てしたお肉 200g~ ¥6,800 (7,480)

メイン料理

真鱈とその白子のムニエル		¥3,200	(3,520)
大山鶏もも肉のコンフィー		¥2,300	(2,530)
スペイン産 ガルシア栗豚のグリル		¥3,300	(3,630)
ペルドローのシューファルシ		¥6,200	(6,820)
馬肉ハラミのポワレ	100g	¥2,800	(3,080)
リ・ド・ヴォーのムニエル	100g	¥2,980	(3,278)

デザート

グラスヴァニニュー		¥900	(990)
ヨーグルトのソルベ		¥900	(990)
洋梨のソルベ 柚子の香り		¥900	(990)
テリーヌショコラ		¥900	(990)
クレームキャラメル		¥900	(990)
グラスワイン 赤・白・ロゼ各種		¥900~	(990)
ボトルワイン フランスのものを中心に		¥5,500~	(6,050)

その他、各種アルコール・ノンアルコールを取り揃えております。