

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)
ズワイガニのエフィロシェ 燕のクーリ		¥1,500	(1,650)
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)
バターナッツのヴルーテ			
マグレ鴨のラメル		¥1,800	(1,980)
真鱈の白子のムニエル		¥2,000	(2,200)
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)
北海道 様似駒谷牧場			
完全放牧牛 ジビーフ	200g~	¥6,800	(7,480)

メイン料理

真鯛とアサリのブレゼ ポルトガル風		¥3,200	(3,520)
仔羊背肉のロースト		¥3,200	(3,520)
スペイン産 鶉のファルシ		¥3,500	(3,850)
リ・ド・ヴォーのムニエル	100g	¥2,800	(3,080)

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。			