caillou

前菜

ロワール産　ホワイトアスパラ　温製	1本	¥1,500	(1,650)
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　蕪のクーリ		¥1,500	(1,650)
サーモンの燻製		¥1,760	(1,936)
牛レバーのコンフィ		¥1,900	(2,090)
山菜のテリーヌ		¥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　様似完全放牧牛　ジビーフ		¥6,800	(7,480)

メイン料理

真鯛のポワレ　ホタルイカ添え		¥3,200	(3,520)
馬肉ハラミのポワレ		¥3,000	(3,300)
仔羊の背肉のロースト		¥3,200	(3,520)
リ・ド・ヴォーのムニエル	100g	¥2,980	(3,278)
スペイン産　雛鳥の溶岩石グリル	1/2羽	¥2,800	(3,080)
	1羽	¥4,900	(5,390)

デザート

グラスヴァニーユ	¥900	(990)
ヨーグルトのソルベ	¥900	(990)
完熟バナナとコーヒーのグラス	¥900	(990)
テリーヌショコラ	¥900	(990)
クレームキャラメル	¥900	(990)