

# 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

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	¥1,900	(2,090)
ズワイガニのエフィロシェ 蕪のクーリ		¥1,500	(1,650)
タブリエ・ド・サプール		¥1,800	(1,980)
サーモンの燻製		¥1,850	(2,035)
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		¥2,150	(2,365)

パン 1人前 ¥390 (429)

\* 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~ ¥6,850 (7,535)

## 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	¥3,100	(3,410)
スペイン産 雛鳥の溶岩石グリル	1/2羽	¥2,850	(3,135)
	1羽	¥4,980	(5,478)

## デザート

グラスヴァニニュー		¥930	(1,023)
ヨーグルトのソルベ		¥930	(1,023)
完熟バナナとコーヒーのグラス		¥930	(1,023)
テリーヌショコラ		¥930	(1,023)
クレームキャラメル		¥930	(1,023)
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。