

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)
本鮪のタルタル		¥1,500	(1,650)
筍のベニエ		¥1,700	(1,870)
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

ブイヤベースのパイ包み		¥4,200	(4,620)
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。