

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	¥1,900	(2,090)
月山筍のベニエ		¥1,800	(1,980)
豚足 (お好みの調理法で)		¥1,800	(1,980)
スモークサーモンのタルティーン		¥1,850	(2,035)
ガスパチョ 海老のソテー添え		¥1,900	(2,090)
鮎とヤングコーンのパートブリック包み		¥2,000	(2,200)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,150	(2,365)
ジロール茸のソテー ソースナンチュア		¥3,000	(3,300)
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)
北海道様似 完全放牧牛ジビーフ			

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)
雛鳥のジャンボネット仕立て		¥3,000	(3,300)
仔羊背肉のタジン仕立て		¥3,800	(4,180)

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。