

# caillou

## 前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,900	(2,090)
とうもろこしのテリーヌ		¥1,900	(2,090)
豚足 豚頬 豚耳のテリーヌ		¥1,900	(2,090)
ガスパチヨ 海老のソテー添え		¥1,900	(2,090)
鮎と万願寺唐辛子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)

## 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)