

# caillou

## 前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,900	(2,090)
タブリエ・ド・サプール		¥1,800	(1,980)
ガスパチョ 海老のソテー添え		¥1,900	(2,090)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,150	(2,365)
アーティチョークのフリット ソースナンチュ		¥2,600	(2,860)
モンサンミッシェル産ムール貝のパエリア		¥2,700	(2,970)

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

サカエヤ新保さんが手当したお肉 200g ¥6,850 (7,535)

## メイン料理

真鯛と帆立貝のポワレ チョリソーソース ¥3,800 (4,180)

リ・ド・ヴォーのムニエル 100g ¥3,200 (3,520)

鴨腿肉のコンフィ カスレ仕立て ¥4,800 (5,280)

北海道様似 完全放牧牛ジビーフ  
腿肉の岩塩包み焼き ¥4,800 (5,280)

## 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)

グラスピニャコラーダ ¥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)