

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)
自家製プティサレ		¥1,800	(1,980)
ヴィシソワーズ		¥1,900	(2,090)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,150	(2,365)
モンサンミッシェル産ムール貝のパエリア		¥2,700	(2,970)
フランス産セップ茸のソテー		¥3,800	(4,180)

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てしたお肉 200g ¥6,850 (7,535)

メイン料理

真鯛のポワレ ブイヤベースソース		¥3,800	(4,180)
リ・ド・ヴォーのムニエル	100g	¥3,200	(3,520)
仔羊背肉のロースト		¥3,600	(3,960)
鴨腿肉のコンフィ カスレ仕立て		¥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)

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。