

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) |
| 牛レバーのコンフィ | | ¥1,800 | (1,980) |
| カリフラワーのヴルーテ | | | |
| 海老のフリット添え | | ¥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 | | ¥2,800 | (3,080) |
| 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** ¥3,400 (3,740)
仔羊背肉のロースト ¥3,800 (4,180)
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。