caillou

１７：００～２２：００L.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		¥1,900	(2,090)
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		¥2,300	(2,530)
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		¥3,850	(4,235)
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	¥6,880	(7,568)

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	¥3,450	(3,795)
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)
ペルドローのシューファルシ		¥6,500	(7,150)

デザート

グラスヴァニーユ		¥930	(1,023)
ヨーグルトのソルベ		¥930	(1,023)
洋梨のソルベ		¥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。