

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	¥1,950	(2,145)
豚足 (お好みの調理法で)		¥1,900	(2,090)
カリフラワーのヴルーテ			
海老のカダイフ添え		¥2,000	(2,200)
牡蠣の温製		¥2,950	(3,245)
ズワイガニのパイ包み焼き		¥3,200	(3,520)
白子のムニエル 白ワインソース		¥3,200	(3,520)
フランス産キノコソテー		¥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

アンコウのロースト ソースショロン	¥3,800 (4,180)
牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥3,800 (4,180)
蝦夷鹿のポワレ	¥3,900 (4,290)
フランス産 ピジョンのロースト	¥6,900 (7,590)

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)
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。