

caillou

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,950	(2,145)
ロワール産ホワイトアスパラ	1本	¥1,800	(1,980)
タブリエ・ド・サプール		¥1,900	(2,090)
ジャンボンブランとピサンリのサラダ		¥2,000	(2,200)
蕪のヴルーテ フォアグラのポワレ添え		¥2,300	(2,530)
ホタルイカとツブ貝のソテー			
スペルト小麦のリゾット		¥2,800	(3,080)
ズワイガニのパイ包み焼き		¥3,200	(3,520)

パン 1人前 ¥390 (429)

* 100g の表記があるものは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 ¥6,950 (7,645)

メイン料理

真鯛のポワレと蛤 サフランの香り		¥3,800	(4,180)
リ・ド・ヴォーのムニエル	100g	¥3,700	(4,070)
仔羊すね肉のブレゼ クスクス添え		¥3,900	(4,290)
岩手県産 佐助豚ロースのグリル		¥4,500	(4,950)
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)
パリブレスト		¥1,500	(1,650)