

caillou

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,950	(2,145)
センマイのタブリエ・ド・サプール		¥1,900	(2,090)
雲丹のコンソメジュレ		¥2,000	(2,200)
白桃のクーリと蕪のブランマンジェ		¥2,300	(2,530)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,400	(2,640)
秋刀魚のマリネ ワカモレとオレンジ		¥2,600	(2,860)
アーティチョークのフリット			
オランダーズソース		¥3,600	(3,960)
セップ茸のヴォロヴァン		¥4,800	(5,280)

パン 1人前 ¥400 (440)

* 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 ¥6,980 (7,678)

メイン料理

真鯛とモンサンミッシェル産ムール貝			
お好みのスタイルで		¥3,950	(4,345)
完全放牧牛ジビーフのステーキアッシュェ		¥3,800	(4,180)
熊本県産 走る豚のグリル		¥4,500	(4,950)
宮城県産 野田鴨とフォアグラのロースト			
八王子パッションフルーツのソース		¥5,900	(6,490)

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)
八王子パッションフルーツとマンゴーのソルベ	¥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)