caillou

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,950	(2,145)
豚足とセンマイ　お好みのスタイルで		¥2,200	(2,420)
帆立貝のポワレとトピナンブールのヴルーテ		¥2,400	(2,640)
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		¥2,700	(2,970)
アーティチョークと天使の海老のフリット オランデーズソース		¥3,200	(3,520)
セップ茸とシャテーニュのヴォロヴァン		¥4,800	(5,280)

パン　1人前	¥420	(462)

＊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￥750(825)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	¥7,180	(7,898)

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)
馬肉ハラミのポワレ	¥3,900	(4,290)
宮城県産 野田鴨とフォアグラのロースト 洋梨のキャラメリゼ　赤ワインソース	¥5,900	(6,490)
ペルドローのシューファルシ	¥6,900	(7,590)

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　柚子の香り	¥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)
いちじくの温かいタルト　グラスorソルベ添え	¥1,500	(1,650)