

# caillou

|                      |      |        |         |
|----------------------|------|--------|---------|
| パテ・アン・クルート           | 100g | ¥1,950 | (2,145) |
| ズワイガニのエフィロシェ コンソメジュレ |      | ¥1,600 | (1,760) |
| 帆立貝のポワレとトピナンプールのヴルーテ |      | ¥2,400 | (2,640) |
| マグレ鴨とレンズ豆のサラダ        |      |        |         |
| オーヴェルニュ風             |      | ¥2,800 | (3,080) |
| モン・サン・ミッシェル産ムール貝     |      |        |         |
| お好みのスタイルで            |      | ¥3,000 | (3,300) |
| フォアグラとリンゴのテリーヌ       |      | ¥3,200 | (3,520) |

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

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| 真鱈とその白子のムニエル        |                |
| 焦がしバターソース           | ¥3,950 (4,345) |
| 完全放牧牛ジビーフのステーキアッシュェ | ¥3,900 (4,290) |
| 仔羊肉のカスレ             | ¥5,400 (5,940) |

## 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)   |
| ローズマリーのアイスクリーム         | ¥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) |