

# caillou

## 前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,950 (2,145)
センマイのカツレツ		¥2,200 (2,420)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,400 (2,640)
ピサンリとレンズ豆、豚足のサラダ仕立て		¥2,800 (3,080)
ロワール産ホワイトアスパラガスの温製 新じゃがいものテリーヌ		¥2,900 (3,190)
帆立貝のポワレを添えて		¥3,200 (3,520)

## モリーユ茸のエチュベ

新玉葱のフランとともに		¥3,500 (3,850)
-------------	--	----------------

パン 1人前		¥420 (462)
--------	--	------------

\*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¥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

鮫鱗とその肝のポワレ 白ワインソース		¥4,500 (4,950)
走る豚ロースのグリル		¥4,400 (4,840)
完全放牧牛ジビーフのハラミのポワレ		¥4,500 (4,950)

## 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)
プラリネのアイスクリーム		¥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)
苺のサバイヨングラタン		¥1,600 (1,760)