

# 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		¥2,900	(3,190)
新じゃがいものテリーヌ			
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

鮫鰯とその肝のポワレ 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

グラスヴァニニュー	¥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)