

caillou

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,950	(2,145)
とうもろこしのヴルーテ			
コンソメジュレを浮かべて		¥1,900	(2,090)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,500	(2,750)
アンドゥイエット風 牛ホルモンのソーセージ		¥3,200	(3,520)
赤パプリカのムースと天使の海老のコンフィ			
フルーツマトと水茄子のマリネ添え		¥3,300	(3,630)
鮎のパエリア		¥3,600	(3,960)
アーティチョークのフリット			
マルテーズソース		¥3,800	(4,180)
パン 1人前		¥500	(550)

* 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	¥7,200	(7,920)
------------------	------	--------	---------

メイン料理

イサキと蛤のポルトガル風		¥4,900	(5,390)
馬肉ハラミのポワレ		¥5,400	(5,940)
雛鳥のジャンボネット		¥5,200	(5,720)
シューファルシ		¥5,600	(6,160)

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)
蜂蜜とマスカルポー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)