

caillou

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥2,000	(2,200)
フォアグラのクレームブリュレ		¥2,600	(2,860)
トピナンプールのヴルーテ			
帆立貝のポワレ添え		¥3,000	(3,300)
鶉のクラポディーヌのシーザーサラダ		¥3,200	(3,520)
モン・サン・ミシェル産ムール貝		¥3,400	(3,740)
フランス産茸のヴォロヴァン			
シュブレードソース		¥4,600	(5,060)
パン 1人前		¥500	(550)

* 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 ¥7,300 (8,030)

メイン料理

ハウボウと赤パプリカムースのブレゼ			
アメリカーナソース		¥5,400	(5,940)
仔羊肉のカスレ		¥5,900	(6,490)
牛頬肉の赤ワイン煮込み		¥6,200	(6,820)
ピジョンラミエ ドゥーファソン		¥6,900	(7,590)

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)
アールグレイとアーモンドのアイスクリーム		¥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)