

caillou

前菜

パテ・アン・クルート	100g	¥1,850	(2,035)
サーモンの燻製		¥1,760	(1,936)
豚足（お好みの調理法で）		¥1,800	(1,980)
カリフラワーのヴルーテ			
海老のカダイフ巻き		¥1,800	(1,980)
鶏もも肉のコンフィー			
レンズ豆のサラダ仕立て		¥1,900	(2,090)
モンサンミッシェル産			
ムール貝の白ワイン蒸し		¥2,200	(2,420)
パン 1人前		¥380	(418)

* 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 ¥700 (770) 頂戴します

スペシャリテ

サカエヤ 新保さんの手当てしたお肉 200g~ ¥6,800 (7,480)

* スペシャリテのサカエヤのお肉は200gからのご注文となります

メイン料理

平目のムニエル	ソースナンチュア	¥3,200 (3,520)
仔羊背肉のロースト	スペアリブ仕立て	¥3,300 (3,630)
馬肉ハラミのポワレ	100g	¥2,600 (2,860)
リ・ド・ヴォーのムニエル	100g	¥2,980 (3,278)

デザート

グラスヴァニニュー	¥900 (990)
ヨーグルトのソルベ	¥900 (990)
洋梨のソルベ 柚子の香り	¥900 (990)
テリーヌショコラ	¥900 (990)
クレームキャラメル	¥900 (990)