

Food Menu

【Amuse】

・お通し代 ¥300

■別途お1人様につき、300円のアミューズ代(お通し代)を頂戴いたします。(平日ランチは除く)

pain

パン

・群馬県桐生市スタイルブレッドの美味しいパン 360

Aperos

軽なおつまみ

・日本では定番のコロッケ ～カニクリームとズッキーニ～ 380

・あんこのエスカベッシュ ～NAMBANZUKE～ 380

・まずは春野菜のピクルス 380

・4味交わるオリーブマリネ 380

・俺の定番!ポテトフライ "トリュフフレーバー" 480

・トリッパのトマト煮込み ～爽やかレモン風味～ 480

・～Parisの便り～ ロックフォールとバナナのタルティエヌ 580

・トリュフ香るなめらかポテトサラダ 580

・キノコを包んだクレープグラタン ～フィセルピカール～ 580

Entre froids

冷前菜

・甘い海老と菜の花のカクテル 580

・大盛り!俺ちのグリーンサラダ 680

・"春を舞いちらす" 真鯛のカルパッチョ 680

・生ハムとドライいちじく ～フランスバイヨンヌ産～ 780

・シェフのこだわり "美食家風パテ・クルート" 780

・心が躍る♪シャリュキュトリー盛り合せ ～3種～ 880

～4種～ 980

・塩麴の旨みローストビーフ ～新鮮大阪もん野菜と～ 980

※ 全ての料理にキャビアトッピング +¥300

Entre chaudes

温前菜

・イベリコ豚ベーコンと温玉のカルボナーラ風アヒージョ 680
～カマンベールチーズin～
【アヒージョバケット 1個 80】

・ムール貝のマリニエール ～地中海風～ 680

・"キッシュ" ～餡色タマネギ・ベーコン・サツマイモでアルザス風～ 780

・フォアグラと林檎のサクサクパイ包み ～梅酒の香り～ 1,080

Spécialité

■ 世界のチーズ各種 【別紙】 各 480

■ 世界のチーズ盛り合わせ 6種 【別紙】 1,480

■ 瓶ごとキャビア (15g) ミニブリニ添え 1,980

Risotto

リゾット

・トリュフのリゾット "目の前でパルメザンチーズをたっぷり削って" 790

【フォアグラトッピング 500】



・海の幸のペスカトーレ風 濃厚トマトリゾット
～丸ごと海老・ムール貝・イカ～ 1,280

Poisson

魚料理

・本日入荷鮮魚のフレンチスタイル 1,280



・丸ごと1尾!オマール海老のロースト
★選べる2種のソース 【ソースアメリカネ/ソースオリエンタル】 1,980

Plats principales

メイン料理



・【俺のスペシャリテ】牛フィレとフォアグラのロッシーニ
～平成最後の感謝をこめて～ 1,980

・フランスの定番料理 鴨もも肉のコンフィ 980

・うさぎのもも肉のファルシ ～キャロットピューレ～ 1,280

・骨付き豚肉のカツレツ ～春キャベツのプレゼ添え～ 1,680

・地方料理で大好評 "牛ほほ肉の黒ビール煮込み" 1,780

・鴨胸肉のロースト ～マンゴー果汁とのマリアーージュ～ 1,780



・牛肉赤身の旨み"上ミスジ"の燻製ステーキ
～300g～ 1,880
～500g～ 2,480

Desserts

デザート



・王道のバニラたっぷりグレアムブリュレ 480



・ココナッツプリン ～桜 咲く love～ 480

・ベリーベリーのヌガーグラッセ ～ヴァシュラン～ 480

・"MILLE-FEUILLE" ミルフィーユ ～俺のフレンチスタイル～ 480

・季節のアイス・ソルベ3種 480

・まるで!たこ焼きチョコレートとマカロン ～お茶菓子～ 280

※ デザートと一緒に注文で コーヒー、紅茶、エスプレッソ 各¥100引き

■ピーク時やオーダーの状況により、提供時間が30分程かかる場合がございます。
■アレルギー等ございましたら、スタッフにお申し付けください。
■牛フィレ肉は成形肉(100%牛フィレ)を使用しております。■表示は全て税抜きです。