



～前菜～

Entree froid

本日鮮魚のカルパッチョ ￥880(税込¥968)

季節の野菜のテリーヌ ￥880(税込¥968)

パテドカンパーニュ ￥780(税込¥858)

とうもろこしのムース コンソメジュレ掛け 生ウニ添え
¥1,170(税込¥1280)

俺んちサラダ (3～4名様用) ￥880(税込¥968)

原価出し！瓶ごとキャビア ￥2,980(税込¥3,278)

～温かいお料理～

Entree chaud

ポテトフライ アンチョビマヨネーズ ￥530(税込¥583)

砂肝と野菜のアヒージョ ￥780(税込¥858)

アヒージョと一緒にパンがオススメ
バゲット 3個 ￥310(税込¥340)



～軽いおつまみ～

Apero

トリュフ香るなめらかポテトサラダ **¥680**(税込¥748)

.....

生ハム盛り合わせ **¥890**(税込¥980)

.....

オリーブ盛り合わせ **¥420**(税込¥462)

.....

自家燻製ナッツ **¥530**(税込¥583)

.....

自家製ピクルス **¥530**(税込¥583)

.....

赤キャベツのマリネ **¥530**(税込¥583)

▲お席での『**テーブル会計**』にご協力くださいませ

△お席は『**2時間制**』でご案内します。

▲アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまで気軽にご相談ください

△お席料について 平日ディナータイム&土日祝全日 お一人様**税込 ¥550**

※平日ランチタイム&小学生未満のお客様は頂いておりません



～ピッツァ～

Pizza

トリュフ香るビスマルク **¥1280**(税込¥1408)

.....
マルゲリータ **¥680**(税込¥748)

.....
クアトロフォルマッジ **¥880**(税込¥968)

.....
ハーフ&ハーフ **¥980**(税込¥1,078)

.....
生ハムとルッコラのサラダピッツァ **¥980**(税込¥1,078)

～パスタ&リゾット～

Pasta Ristto

パルメザンチーズとトリュフのリゾット **¥1,280**(税込¥1,408)

+フォアグラトッピング **+¥500**(税込¥550)

.....
本日のパスタ **¥1,080**(税込¥1,188)

.....
渡り蟹のピリ辛トマトソースパスタ **¥1,080**(税込¥1,188)



～メインディッシュ～

Plats principales

-Viande-

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ **¥2530**(税込¥2783)

【トリュフのトッピングも可能ですのではスタッフまでお申し付けください。】

.....
鴨のコンフィ **¥1,480**(税込¥1,628)

.....
仔羊の軽い燻製 ジュのソース **¥1,980**(税込¥2,178)

.....
糸島産 玄海ポーク ロースのグリエ カボス胡椒を添えて
¥1,680(税込¥1,848)

.....
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み **¥2,080**(税込¥2,288)

.....
-poisson-

フランス産 イセエビのヴァプール 2種のソースで
¥2,980(税込¥3,278)

.....
本日の鮮魚料理 **¥1,630**(税込¥1,793)

ソースと一緒にパンがオススメ
バゲット 3個 **¥310**(税込¥340)



～デザート～

Dessert

平日ランチ限定

スペシャルデザートプレート **¥1,000**(税込¥1,100)

(コーヒーor紅茶付き)

※ランチコースデザートを+税込**¥550**で
デザートプレートに変更できます。

クレームブリュレ **¥530**(税込¥580)

アイスクリーム3種の盛り合わせ **¥530**(税込¥580)

～食後のお飲み物～

Boissons apres le diner

コーヒー【ホット・アイス】 紅茶【ホット・アイス】
¥350(税込¥380) **¥350**(税込¥380)

マロン・ド・パリ【キャラメルフレーバー】 **¥350**(税込¥380)

オリエンタルバカンス【ベリーフレーバー】 **¥350**(税込¥380)

貴腐ワイン (デザートワイン) **¥780**(税込¥860)

マール (ブランデー) **¥870**(税込¥950)

アルマニャック (ブランデー) **¥870**(税込¥950)