

／やっています／



おすすめテイクアウトメニュー



500円(税込540円)

**ドライマトと
オリーブのマリネ**



700円(税込756円)

**パテ・ド・カンパーニュ
(お肉のテリーヌ)**



700円(税込756円)

俺のフレンチサラダ



900円(税込972円)

熟成 生ハム



1000円(税込1080円)

冷製ローストビーフ



1600円(税込1728円)

おまかせ前菜6種盛り

**※内容は入荷状況により変わります。
写真は盛り付け例です。**

※写真は盛り付け例です。食材の入荷により変更する事がございます。

／やっています／



おすすめテイクアウトメニュー



6000円(税込6480円)
丸ごと1瓶キャビア



600円(税込648円)
3種のリゾットコロケ
(िकासミ・トマト・トリュフ)



600円(税込648円)
もっちりフォカッチャと
ブルーチーズ



600円(税込648円)
フレンチフライ
～アンチョビマヨネーズ～



600円(税込648円)
キッシュロレーヌ
～ベーコンと玉ねぎのキッシュ～



1200円(税込1296円)
本日のグラタン
※内容は入荷状況により変わります。
写真は盛り付け例です。

※写真は盛り付け例です。食材の入荷により変更する事がございます。

／やっています／



280円(税込302円)

フランス産バター



おすすめテイクアウトメニュー



480円(税込518円)

こだわり2種パン

※内容は入荷状況により変わります。



1カット120円(税込129円)

石窯バゲット(1カットから)

※写真は2カットです。



1300円(税込1404円)

**イベリコベーコンとトリュフ
の濃厚カルボナーラ**



5300円(税込5724円)

**オマール海老のロースト
アメリカヌソース**



1800円(税込1944円)

日替り本日鮮魚料理
※内容はスタッフにお尋ねください。



2600円(税込2808円)

**イベリコ豚バラのプレゼ
～レンズ豆を添えて～**

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。

／やっています／



おすすめテイクアウトメニュー



1700円(税込1836円)

骨付鴨もも肉のコンフィ



1700円(税込1836円)

**豚スペアリブの
キャラメリゼ**

～ハニーマスタードソース～



1800円(税込1944円)

**バベット(牛ハラミ)の
シンプルステーキ**

付け合わせは変更になることがあります



2600円(税込2808円)

**豚肩ロースのプレゼ 香草バン粉焼き
&
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
(牛フィレ肉75g+フォアグラ25g)**



2600円(税込2808円)

**鴨もも肉のフリキャセ(クリーム煮)
&
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
(牛フィレ肉75g+フォアグラ25g)**



3000円(税込3240円)

**牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ
(牛フィレ150g+フォアグラ50g)**

※写真は盛付例です。食材の入荷により変更する事がございます。