

NOS MENUS

Disponible le soir & le weekend
ディナータイム・土日祝に限りご提供

MENU 4 PLATS ¥5,800 /pers お一人様 4品コースメニュー

Amuse-bouche + Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
アミューズ+前菜+メイン+チーズまたはデザート

MENU 5 PLATS ¥8,500 /pers お一人様 5品コースメニュー

Amuse-bouche + Entrée + Poisson + Viande + Fromage ou Dessert
アミューズ+前菜+魚料理+肉料理+チーズまたはデザート

MENU DÉGUSTATION ¥11,500 /pers お一人様 シェフのお任せコースメニュー

Amuse-bouche + Entrée + Homard + Viande + Fromage ou Dessert
アミューズ+前菜+オマール海老+肉料理+チーズまたはデザート

ACCORDS METS ET ALCOOLS アルコールペアリング

4 verres **4杯** ¥6,000

Coupe de champagne + 3 verres de vin
グラスシャンパン+ワイン3杯

Service non compris 10%
別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés

Open 水-日・祝日 11:30-15:00 (L.O 14:00) 17:30-23:00 (L.O 22:00)

À LA CARTE

ENTRÉES

前菜

Huître de saison (une pièce), vinaigre balsamique blanc, échalote, kombu ¥800

季節の牡蠣料理(1ピース)
ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布

Maquereau au vin blanc ¥1,800

鯖の白ワインマリネ

Coquillages farcis aux amandes ¥1,800

ムール貝、アサリ、ハマグリのアーモンドバター焼き

Coquilles Saint-Jacques gratinées à la bretonne ¥1,800

帆立貝のグラタン プルターニュ風

Soupe de poissons ¥1,800

スープドポワソン(魚介のスープ)

Pâté breton maison ¥1,600

自家製プルターニュ風パテ

Assortiment de légumes
crème de tofu de Kagurazaka et croustillants de sarrasin ¥1,800

野菜の盛り合わせ、
勝野豆腐豆乳クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Beurre Bordier ¥300

ボルディエバター

Entrée du jour

本日の前菜

*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

PLATS

メイン

Poisson en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre ¥3,200

本日の鮮魚のそばガレット包み、
シードル風味のブルブランソース

Cotriade, rouille ¥3,400

魚介のコトリアード(プルターニュのブイヤベース) ルイユ

Queue de homard grillée servie avec farz noir en chemise de choux ¥5,800

オマール海老の尾の身のグリルとシューファルシ ジュドオマール

Porc rôti avec sauce miel de sarrasin ¥3,800

国産豚のロティ、そばはちみつソース

Boeuf poêlé "WAGYU", légumes de saison ¥4,500

和牛肉のポワレ、季節の野菜

Plat du jour

本日のメイン

*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Homard entier flambé au whisky EDDU, légumes, sauce armoricaine (1-2 personnes) ¥9,500

オマール海老のロースト
EDDU ウイスキーフランベ 野菜添え、アメリカーナソース(1-2人前)

FROMAGES

チーズ

Assortiment de fromages "Fermier" du moment

フェルミエチーズの盛り合わせ ¥1,950

DESSERTS

デザート

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥950

そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

Blanc-manger de lait de soja au pomeau ¥950

豆乳のブランマンジェ

Riz au lait caramélisé ¥950

キャラメリゼした リ・オ・レ (ライスプディング)

Terrine au chocolat ¥950

テリーヌ ショコラ

Crêpe épaisse au beurre Bordier, sucre d'Okinawa ¥1,650

ボルディエバターと沖縄産黒糖の厚焼きクレープ

Crêpe au Grand Marnier, glace vanille ¥1,650

グランマルニエのクレープ、ヴァニラアイス

Glaces et sorbets maison, deux boules ¥850

自家製アイスクリームとシャーベット

*2種類お選びいただけます
ヴァニラ、そばはちみつ、きな粉、フロマーシュブラン、フリュイールージュ

*au choix
vanille, miel de sarrasin, kinako, fromage blanc, fruits rouges

Dessert du jour

本日のデザート

*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Service non compris 10%

別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

Déjeuner ランチメニュー

Menu Classique ムニュー クラシック

Amuse + Entrée + Plat

+ Cidre Pression Val de Rance ou Pom'bio

アミューズ+前菜+メイン + ヴァルド ランス生シードル又はポムビオ(ノンアル)

¥3,800

Menu Gourmand ムニュー グルマン

Amuse + Entrée + Plat + Dessert

+ Cidre Pression Val de Rance ou Pom'bio

アミューズ+ 前菜 +メイン + デザート + ヴァルド ランス 生シードル又はポムビオ(ノンアル)

¥4,500

Entrée 前菜

Entrée au choix 以下よりお選びください

Potage de saison

季節のポターージュ

Assortiment de légumes,

crème de tofu de Kagurazaka et croustillants de sarrasin

野菜の盛合せ 勝野豆腐 豆乳クリームとそばのクリスティアンと一緒に

Pâté breton maison et pickles de légumes

自家製ブルターニュ風パテ 野菜のピクルス

Coquille Saint-Jacques gratinée à la bretonne (+ ¥ 700)

帆立貝のグラタン ブルターニュ風

Plat メイン

Plat au choix 以下よりお選びください

Saumon en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

サーモンのガレット包み焼き シードルのブルブランソース

Porc rôti avec sauce miel de sarrasin

豚肉のロティ そばはちみつソース

Boeuf poêlé "WAGYU", légumes de saison (+ ¥ 1000)

和牛肉のポワレ、季節の野菜

Dessert デザート

Crème Caramel

クレーム キャラメル

Blanc-manger de lait de soja

豆乳のブランマンジェ

Crêpe beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa ou cassonade

北海道産バターのクレープ、沖縄産黒糖またはカソナード

Glaces et sorbets maison, deux boules

自家製アイスクリームとシャーベット

Menu Bistrot ムニュー ビストロ

Amuse + Salade verte + Steak au poivre flambé à l'eau de vie de pomme

+ Crème caramel (+ ¥ 700)

アミューズ + グリーン サラダ + 牛ハラミ肉のステーキ

+ クレーム キャラメル (+ ¥ 700)

¥2,800