

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 HOMARD ¥11,500 /pers お一人様 オマール海老のコース

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

土日祝のランチに限りご提供 *Disponible le déjeuner & le weekend*

MENU 3 PLATS ¥4,800 /pers お一人様 3品コースメニュー

Amuse-bouche + Entrée + Plat
アミューズ+前菜+メイン

ACCORDS METS ET ALCOOLS アルコールペアリング

4 verres **4杯** ¥6,000

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

Veillez noter que ce menu est pour une personne. Vous ne pouvez pas le partager.
こちらはお一人様のメニューの為シェアはお断りしております。

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 crue (une pièce), vinaigre balsamique blanc, échalote, kombu ¥800
生牡蠣(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

Entrée du jour

本日の前菜

*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Beurre Bordier ¥300

ボルディエバター

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。

PLATS

メイン

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

サーモン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 chouxF☆☆ ¥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 F☆ ¥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)

¥700 will be added for each F☆ mark.

F☆☆ マーク1つにつき、¥700を加算させていただきます。

FROMAGES

チーズ

Assortiment de fromages "Fermier" du moment ¥1,950

フェルミエチーズの盛り合わせ

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, sauce aux fruits de saison ¥950

リ・オ・レ (ライスプディング)、季節のフルーツソース

Terrine au chocolat ¥950

テリーヌ ショコラ

Crêpe épaisse au beurre Bordier, sucre d'Okinawa F☆ ¥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 F☆ ¥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

*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

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

¥700 will be added for each F☆ mark.

F☆☆ マーク1つにつき、¥700を加算させていただきます。

Dejeuner

ランチ

MENU CARRÉMENT SARRASIN

ムニュー カレモン サラザン

平日 (水～金)

Mer-Ven

11:30-14:00(L.O)

Entrée + Plat + Cidre Pression ou Pom'Bio ou Poiré* (+¥300)

前菜+メイン+

ヴァルドランス生シードル 又は ポムピオ(ノンアル)又はポワレ(+¥300)

¥3,800 / pers (お一人様)

Plat de jour + Dessert + Cidre Pression ou Pom'Bio ou Poiré* (+¥300)

メイン+デザート

ヴァルドランス生シードル 又は ポムピオ(ノンアル)又はポワレ(+¥300)

¥3,800 / pers (お一人様)

Entrée + Plat + Dessert + Cidre Pression ou Pom'Bio ou Poiré* (+¥300)

前菜+メイン+デザート

ヴァルドランス生シードル 又は ポムピオ(ノンアル)又はポワレ(+¥300)

¥4,800 / pers (お一人様)

*Poiré Authentique (5%) / Eric Bordelet ポワレ オータンティック / エリック ボードレ

ソムリエとしてバリの三つ星レストランで働いた経験を持つ、エリック・ボードレ氏の手により醸造された、洋梨の微発泡酒。ポワレ用の洋梨が希少なため、フランスにおけるポワレの醸造は大変限られています。

Entrée, au choix 前菜 下記からお選びください。

Soupe de sarrasin maison ou Pâté breton "maison"
自家製スープ ド サラザン または 自家製ブルターニュ風パテ

Plat, au choix メイン 下記からお選びください。

Poisson 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

ou

または

Viande en croûte de sarrasin sauce au cidre

国産牛ホホ肉のガレット包み焼き シードルのソース

Dessert, au choix デザート 下記からお選びください。

Crème brûlée au thé de sarrasin ou Coupe de glace sarrasin
そば茶で香り付けしたクレームブリュレ または そばのアイスクリーム

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

当店ではそば、りんご、魚介類等を多く使用しております。アレルギーの方はお申しつけ下さい。

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。