

NOS MENUS

Disponible lors du dîner et 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 + Pâté breton "maison" ou Soupe de poissons
+ Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre + Fromage ou Dessert
アミューズ+自家製ブルターニュ風パテ 又は スーブ ド ポワソン(魚介のスープ)
+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 + 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 + Entrée du jour + Plat + Fromage ou Dessert
アミューズ+前菜+本日の前菜+メイン+チーズまたはデザート

MENU DE SAISON ¥10,500 /pers お一人様

ムニユー ド セゾン

Amuse-bouche + Entrée du jour + Poisson du jour + Viande du jour + Dessert du jour
アミューズ+本日の前菜+本日のお魚料理+本日のお肉料理
+本日のデザート

MENU HOMARD ¥12,500 /pers お一人様

オマール海老のコース

Amuse-bouche + Entrée + Entrée du jour + Homard + Fromage ou Dessert
アミューズ+前菜+本日の前菜+オマール海老+チーズまたはデザート

土日祝のランチに限りご提供 *Lors du déjeuner et le weekend*

MENU 3 PLATS ¥4,850 /pers お一人様

3品コースメニュー

Amuse-bouche + Pâté breton maison ou Soupe de poissons
+ Saumon en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre
アミューズ+自家製ブルターニュ風パテ または スーブ ド ポワソン(魚介のスープ)
+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

ACCORDS METS ET VINS

ワインペアリング

4 verres 4杯 ¥6,500

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

Tous les convives d'une table doivent choisir le même menu. Merci pour votre compréhension.
おひとつのテーブルではコースの統一をお願いいたします。

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。

GRAND MENU

À LA CARTE

ENTRÉES

前菜

Huître crue (une pièce), vinaigre balsamique blanc, échalote, kombu.....**¥900**

生牡蠣(1ピース)
ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布

Coquillages farcis aux amandes .....**¥2,500**

貝のアーモンドバター焼き

Coquilles Saint-Jacques gratinées à la bretonne .....**¥2,500**

帆立貝のグラタン プルターニュ風

Soupe de poissons.....**¥2,000**

スープポワソン(魚介のスープ)

Pâté breton maison.....**¥1,800**

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

PLATS


メイン

Saumon en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre.....**¥3,400**

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.....**¥3,600**

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 chou  **¥5,800**

オマール海老の尾の身のグリルとシューフアルシ 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).....**¥10,500**

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 (アラカルト5種、コース3種).....**¥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

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.....**¥950**

自家製アイスクリームとシャーベット



*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

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。

¥700 will be added for each  mark.
 マーク1つにつき、¥700を加算させていただきます。

¥700 will be added for each  mark.
 マーク1つにつき、¥700を加算させていただきます。