

**Printemps de la carte**

## 春のアラカルト

**Les entrées et soupe**

## 前菜・スープ

テーブルサラダ	¥450(¥495税込)
いろいろ野菜の元気サラダ	¥900(¥990税込)
<i>温泉卵をのせた元気野菜ふんだんのサラダです。</i>	
美食家サラダ(生ハムやパテ等)	¥1100(¥1210税込)
<i>ボリュームたっぷりのごちゃ混ぜサラダです。</i>	
サーモンマリネとほうれん草のケーキサレ	¥950(¥1045税込)
鶏肉とエンドウ豆のガランティーヌ	¥1100(¥1210税込)
<i>鶏肉をエンドウ豆の詰め物と蒸し焼きし冷たくしたものです。</i>	
ブーダンノワール	¥1800(¥1980税込)
<i>バスク地方の豚肉のパテ。熱々でお出します。</i>	
エスカルゴ ブルゴーニュ風	¥900(¥990税込)
<i>エスカルゴとキノコをパセリやニンニク風味のバターで焼き上げます。</i>	
気まぐれオードブル5種盛り合わせ	¥1500(¥1650税込)
本日の野菜のポターージュ	¥550(¥605税込)
オニオングラタンスープ	¥900(¥990税込)
ガレット・コンプレ	¥1400(¥1540税込)
<i>そば粉のクレープ 半熟卵やハムをのせたブルターニュ料理</i>	
パン	¥300(¥330税込)
ガーリックトースト	¥450(¥495税込)
<i>焼きあがるまで少々時間を頂きます。</i>	

**Les plats**

## メイン料理

*(お時間頂きます。お早めにご注文ください。)*

本日のお肉料理	¥1500(¥1650税込)
<i>(スタッフにお尋ね下さい)</i>	
本日のお魚料理	¥1500(¥1650税込)
鮮魚のムニエル焦がしバターソース	¥2200(¥2420税込)
<i>お魚は季節や仕入れによって変わります。お尋ねください。</i>	
殻付ホタテのエスカルゴバター焼き 3ヶ付き	¥2200(¥2420税込)
<i>パセリを合わせたバターをのせて焼き上げます。</i>	
天使海老とホタテのソテーアメリカーナソース	¥2500(¥2750税込)
<i>甲殻類でだしを取った濃厚ソースです。</i>	
真鯛のポワレ 季節の野菜添え	¥2200(¥2420税込)
イベリコ豚のロースト 粒マスタード添え	¥2200(¥2420税込)
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥2400(¥2640税込)
牛ハチノスと白インゲン豆のトマト煮込み	¥2000(¥2200税込)
<i>牛の胃袋のトマト煮込みです。臭みはほとんどないです。</i>	
パート ピストウー	¥1600(¥1760税込)
<i>フランス版パスタ ハーブやパルメザンチーズを絡めた南フランス風です。</i>	
北海道産牛ヒレ肉のステーキ 150g	¥2900(¥3190税込)
スペイン産生ハム”ハモンセラノ”のオムレツ	¥1300(¥1430税込)
けんぞう風フレンチトースト	¥1300(¥1430税込)
<i>ベーコンやチーズ、温泉卵をのせて”おかずフレンチトースト”</i>	

**tapas**

## タパス

自家製オリーブのマリネ	¥600(¥660税込)
<i>ローズマリー風味のオリーブ油でマリネしています。</i>	
色々野菜のピクルス	¥500(¥550税込)
スペイン産生ハム”ハモンセラノ”	¥800(¥880税込)
<i>人気No.1骨付き生ハムは味わいが違います。</i>	
生ハムのクリームコロッケ	¥950(¥1045税込)
広島牡蛎と茸のオイル煮	¥1100(¥1210税込)
カマンベールフォンデュ	¥1500(¥1650税込)
<i>熱々カマンベールチーズに温野菜やパンをトッピング</i>	

**Les desserts**

## デザート

本日のデザート(スタッフにお尋ね下さい)	¥500(¥550税込)
クリームチーズとホワイトチョコのテリーヌ	¥700(¥770税込)
<i>ラズベリー風味です。</i>	
自家製フレンチトースト バニラアイス添え	¥900(¥990税込)
デザート3種盛り合わせ(スタッフにお尋ねください)	¥1200(¥1320税込)
自家製シャーベット(2種お選び下さい)	¥700(¥770税込)
<i>(ミルク、フランボワーズ、パッションフルーツ、バニラ、ストロベリー、ヨーグルト)</i>	