

ENTRÉES

- HOMEMADE PÂTÉ DE CAMPAGNE** L ¥1,300(1,430) / R ¥860(946)
自家製作鄉村冷肉醬 自家製パテドカンパーニュ
- COLD WHELK WITH RAIFORT MAYONNAISE** ¥1,000(1,100)
冷拌海螺佐辣根美乃滋 つぶ貝の冷製 レフォールマヨネーズ
- BEEF TONGUE CARPACCIO WITH PAPRIKA COMPOTE** ¥1,200(1,320)
橄欖油拌生牛舌 佐糖漬彩椒 牛タンのカルパッチョ パプリカのコンポート添え
- ASSORTED CHARCUTERIE** L ¥2,400(2,640) / R ¥1,600(1,760)
熟食冷肉拼盤 シャルクユトリー盛り合わせ
- FRESH FISH CARPACCIO (TODAY'S VERSION)** ¥1,200(1,320)
橄欖油生魚片 (今日風格) 鮮魚のカルパッチョ 本日のスタイルで
- SEASONAL FRUIT WITH BURRATA CHEESE** ¥1,600(1,760)
時令水果佐布拉塔起司 季節のフルーツとブラータチーズ

SALADES

- CAESER SALAD** ¥1,000(1,100)
凱薩沙拉 Bacon / Parmesan / Croutons / Caesar dressing 培根 / 帕瑪森起司 / 麵包丁 / 凱薩醬
サラダ・セザール (ベーコン / パルメザン / クルトン / シーザードレッシング)
- SALAD GOURMANDISE** ¥1,500(1,650)
美食家的沙拉 サラダ・グルマンディーズ ~美食家のサラダ~
Our special salad of 6 assorted delicacies & charcuterie 特選美味 & 熟食冷肉 6 種組合的本店特製沙拉
- BAGNA CAUDA** ¥1,100(1,210)
產地直送鮮蔬沙拉 佐蟹膏熱沾醬 「紀の里」野菜のパニーヤカウダ
- SIMPLE GREEN SALAD** ¥800(880)
簡單綠色沙拉 シンプルグリーンサラダ
Microleaf / Sprouts / Special red wine vinegar dressing 嫩芽 / 芽菜 / 特製紅酒醋醬

ENTRÉES CHAUDES

- MACARONI AU GRATIN WITH SNOW CRAB AND SEAFOOD** ¥1,300(1,430)
松葉蟹與海鮮的焗烤通心粉 ズワイガニと魚介のマカロニグラタン
- WAGYU BEEF PARMENTIER** ¥1,500(1,650)
馬鈴薯泥焗烤和牛筋 アッシェバルマンティエ
- OPEN OMELETTE WITH PORCINI MUSHROOMS AND RAW HAM** ¥1,400(1,540)
牛肝菌生火腿烘蛋 ポルチーニと生ハムのオープンオムレツ
- FRENCH FRIED POTATOES WITH TRUFFLES** ¥800(880)
松露風味黃金脆薯 フレンチフライポテト トリュフ風味
- SHRIMP AND BASIL PART-BRICK (4PCS.)** ¥1,100(1,210)
鮮蝦羅勒法式春捲 4 pc 海老とバジルのパートブリック
- BAGUETTE(2PCS.)** ...¥200(220) **OUR SPECIALTIES / 本店主廚推薦料理**

PRICES IN PARENTHESES INCLUDE TAX.
A SERVICE CHARGE OF 550YEN INCLUDING TAX WILL BE ADDED PER PERSON.

括弧内為含稅價格。 / 每人酌收含稅550日圓的服務費。

ALL L PORTIONS ARE RECOMMENDED FOR 3-4 PERSONS. / L皆是推薦給3-4人的份量。

POISSONS

TODAY'S FRESH FISH AND SEAFOOD BOUILLABAISSSE ¥2,500(2,750)
今日鮮魚與海鮮的馬賽魚湯
The soup can be made into a risotto after the meal for an additional 1,100 yen. (tax included)
+ ¥1,100(含稅) 即可在餐後將湯製成燉飯

本日の鮮魚と魚介のフイヤベース +¥1,000(1,100)で食後のスープをリゾットに変更

MARINIÈRE OF MUSSELS AND CLAMS ¥1,300(1,430)
漁夫風淡菜花蛤 ムール貝とあさりのマリニエール [白ワイン煮 / トマト煮 / 香草バター]

◆ Please choose one of the following / 請選擇一種喜歡的作法。
[White wine stew / Tomato stew / Herb butter] [白酒燉煮 / 紅酒燉煮 / 香草奶油]

TODAY'S GRILLED FRESH FISH ¥1,800(1,980)~
今日的烤鮮魚 本日の鮮魚のグリル

Please ask our staff for details. / 詳細內容請向服務人員諮詢。

VIANDES

GRILLED FRENCH LUSANTE PORK SHOULDER L ¥2,800(3,080)
- ROBERT SAUCE - R ¥1,600(1,760)
法國健康豬的燒烤上肩肉排 羅伯特醬 仏産ルサンテ豚肩ロースのグリエ

RED CHICKEN SATSUMA BONE-IN THIGH CONFIT ¥2,500(2,750)
薩摩赤雞 油封帶骨雞腿 赤鶏さつま 骨付きもも肉のコンフィ

GRILLED BEEF SIRLOIN - RED WINE SAUCE - L ¥3,200(3,520)
R ¥2,000(2,200)
加拿大牛的燒烤沙朗牛排 紅酒醬 厳選牛サーロインのグリエ

GRILLED HOKKAIDO SALOMA BEEF L ¥3,600(3,960)
- SHERRY VINEGAR SAUCE - R ¥2,100(2,310)
北海道佐呂間黒牛の燒烤後腿排 雪莉酒醋醬 北海道サロマ黒牛ラムイチのグリエ

OVEN-BAKED HOMEMADE SAUSAGE ¥2,200(2,420)
爐烤自家製作香腸 自家製ソーセージのオープン焼き

BRAISED BEEF CHEEK IN RED WINE ¥2,800(3,080)
紅酒燉牛頰肉 牛ホホの赤ワイン煮込み

PORK SHANK AND LEGS COOKED IN CIDER L ¥3,200(3,520)
法國阿爾薩斯酸菜燉肉 ~燉豬腿肉與酸菜~ シュークルートガルニ

BAGUETTE(2PCS.) ...¥200(220)

OUR SPECIALTIES / 本店主廚推薦料理

PRICES IN PARENTHESES INCLUDE TAX.

A SERVICE CHARGE OF 550YEN INCLUDING TAX WILL BE ADDED PER PERSON.

括弧內為含稅價格。/ 每人酌收含稅550日圓的服務費。

ALL L PORTIONS ARE RECOMMENDED FOR 3-4PERSONS. / L皆是推薦給3-4人的份量。

TAPAS

HOMEMADE PICKLES USING KI NO SATO VEGETABLES 紀の里の野菜 自家製作醃菜	¥600(660) 紀の里の野菜 自家製ピクルス
CAROTTES RAPEES 法式紅蘿蔔絲沙拉	¥400(440) キャロットラペ
JAMBON JAMON SERRANO 索蘭諾生火腿	¥900(990) ジャンボン・ハモンセラノ
PORK RILLETTE 法式豬肉熟肉醬	¥800(880) 豚肉のリエット
SAUERKRAUT 德式酸菜	¥600(660) サワークラフト
ASSORTED CHEESE 起司拼盤	¥1,200(1,320) チーズ盛り合わせ
CHICKEN LIVER PATE 法式雞肝醬	¥750(825) 鶏レバーパテ
POTATOES AU GRATIN DAUPHINOIS STYLE 焗烤馬鈴薯 多菲內風	¥800(880) じゃがいものグラタン ドフィノ風
HERBAL GARLIC BUTTER BAGUETTE (2PCS.) 香草香蒜奶油長棍 2 pc	¥400(440) 香草ガーリックバターバケット 2個
BAGUETTE(2PCS.) 法國麵包 2 pc	¥200(220) バゲット 2個

DESSERTS

SEASONAL FRUIT MILLEFEUILLE 時令水果的法式千層酥	¥1,200(1,320) 季節フルーツのミルフィーユ
BABA AU RHUM WITH HONEY CHANTILLY AND RUM 蘭姆巴巴 蜂蜜風味的鮮奶油佐蘭姆酒	¥1,000(1,100) ババ・オ・ラム 蜂蜜風味のシャンティとラム酒
GATEAU CHOCOLAT WITH VANILLA ICE CREAM 法式古典巧克力蛋糕 佐香草冰淇淋	¥1,000(1,100) ガトーショコラ バニラアイス
GATEAU FROMAGE WITH STRAWBERRY SORBET 法式乳酪蛋糕 佐草莓冰糕	¥1,000(1,100) ガトーフロマージュ イチゴのソルベ
DESSERT SET (1 DESSERT, COFFEE OR TEA) 甜點套餐 (甜點1份、咖啡或紅茶)	¥1,500(1,650) デザートセット (デザート1品+コーヒー or 紅茶)

Cafe latte, rooibos tea and chamomile tea ...220yen (tax included)

拿鐵、南非洲實茶、洋甘菊茶 … 為含稅220日圓

カフェラテ、ルイボスティ、カモミールティーは+¥220

PRICES IN PARENTHESES INCLUDE TAX.
A SERVICE CHARGE OF 550YEN INCLUDING TAX WILL BE ADDED PER PERSON.

括弧内為含稅價格。 / 每人酌收含稅550日圓的服務費。