

# CARTE DU BAR LE BEURRE NOISETTE

## SPÉCIALITÉ

ENJOY A VARIETY OF CHEF THIERRY'S SIGNATURE DISHES.

HOMEMADE MARINATED SALMON WITH BEETROOT REMOULADE ¥1,530

自製醃漬鮭魚佐甜菜根塔塔醬

自家製サーモンマリネとビーツのレムラード

LIGHTLY POACHED SHRIMP AND CAULIFLOWER TABBOULEH ~ORANGE BASIL SAUCE~ ¥1,430

輕煮蝦仁和白花椰菜塔布勒沙拉 搭配橙香羅勒醬

海老の軽いポッシュとカリフラワーのタブレ

BEEF TONGUE CARPACCIO ~SERVED WITH PAPRIKA COMPOTE~ ¥1,630

牛舌切片冷盤 佐糖漬甜椒

牛タンのカルパッチョ仕立て

SALTED COD BRANDADE ~FRAGRANCE OF VIN JAUNE~ ¥1,330

酒香鹽漬鱈魚與馬鈴薯泥

塩漬けタラのブランドード仕立て

GROUND SAROMA BEEF GRATIN COVERED WITH MASHED POTATOES ¥1,590

焗烤北海道産牛肉與馬鈴薯泥

北海道産サロマ黒牛のアッシュパルマンティエ

## TAPAS

BEEF TARTARE STYLE ~ZA'ATAR FLAVOR (MIDDLE EASTERN SPICE)~ ¥1,790

韃靼牛肉 佐Za'atar香料(中東香料)

牛肉のタルタル仕立て 中東スパイスザタール風味

MARBLED POIREAU AND SEAWEED ~TUNA MAYO SAUCE~ ¥1,390

大理石紋韭葱和海苔 搭配鮪魚美乃滋醬

ポワローと海苔のマブル仕立て トンナートソース

WHELK AND PICKLED VEGETABLES WITH LEFORT MAYONNAISE ¥830

海螺肉與醃漬蔬菜 佐芥末美乃滋

つぶ貝と野菜のピクルス レフォールマヨネーズ

FEUILLE DE BRICK OF SHRIMP AND BASIL ¥1,130

蝦仁羅勒的法式春捲 搭配西西里島燉菜

海老とバジルのパートブリック

HOMEMADE OVEN-BAKED SAUSAGE ¥1,390

特製爐烤香腸

自家製ソーセージのオープン焼き

BAKED OIL SARDINES WITH HERB BREADCRUMBS ¥860

烤油漬沙丁魚裹香草麵包屑

オイルサーディンの香草パン粉焼き

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE FLAVOR ¥790

松露風味炸薯條

フレンチフライ トリュフ風味

CHEESE SELECTION 3 TYPES OF ASSORTMENT ¥1,490

3種嚴選起司拼盤

セレクトジョンフロマージュ 3種盛り合わせ

## PLATS

GRILLED SAROMA BEEF FROM HOKKAIDO ¥3,230

~SHERRY VINEGAR SAUCE~

炙燒北海道産牛肉 佐雪莉酒醋醬

北海道産サロマ黒牛のグリエ

ROASTED MAGRET DUCK BREAST ¥2,890

WITH BRAISED RED CABBAGE AND AIGRE-DOUCE SAUCE

烤鴨胸 搭配紅燴捲心菜和酸甜醬

マグレ鴨胸肉のロースト

CARAMELIZED CONFIT OF IWATE IWACHU PORK ¥2,590

WITH WHITE BEAN STEW

煨岩中豬肉(岩手縣産) 佐燉白花生

岩手県産岩中豚のコンフィのキャラメリゼ

TODAY'S MEAT PLEASE CHECK OUT OUR RECOMMENDED MENU

本日推薦肉類料理

本日の肉料理

詳細請參閱本日推薦菜單

TODAY'S FISH PLEASE CHECK OUT OUR RECOMMENDED MENU

本日推薦魚類料理

本日の魚料理

詳細請參閱本日推薦菜單

## PATES ET RISOTTO

RICH BISQUE RISOTTO ¥1,890

濃郁蝦湯燉飯

濃厚ビスタのリゾット仕立て

HOKKAIDO SAROMA BEEF BOLOGNESE ¥1,790

~FRESHLY GRATED PARMESAN CHEESE~

北海道産牛肉製成 波隆那肉醬麵 佐新鮮現磨帕瑪森起司

北海道産サロマ黒牛のボロネーゼ

## DESSERTS

CHOCOLATE PARFAIT ¥1,130

~GANACHE, GATEAU, AND BELGIAN ICE CREAM~

巧克力帕菲 搭配甘那許和比利時冰淇淋

ショコラパルフェ ~ガナッシュ、ガトー、ベルギーアイス~

SEASONAL MILLE-FEUILLE PLEASE CHECK OUT OUR RECOMMENDED MENU

季節水果的法式千層酥

季節のミルフィーユ

詳細請參閱本日推薦菜單

VANILLA PANNA COTTA ¥1,030

~EXOTIC FRUITS AND SEASONAL SORBET~

香草奶凍 佐異國水果和季節雪糕

バニラパンナコッタ

TODAY'S DESSERT PLEASE CHECK OUT OUR RECOMMENDED MENU

本日推薦甜點

本日のデザート

詳細請參閱本日推薦菜單

※ 標示皆為含稅價格。/ 每人酌收含稅440日圓的服務費。

ALL LISTED PRICES ARE INCLUDING TAX. THERE IS A COVER CHARGE OF 440YEN PER GUEST.