

Food

Hors-d'œuvre

<i>Le Potage du Bistrot, soup of the month</i>	500
今月のポタージュ	
<i>Oeuf mayonnaise, marinated mushrooms</i>	900
ウフマヨ + きのこのマリネ	
✦ <i>Straw-grilled marinated bonito from Kesennuma, grilled eggplant</i>	1500
気仙沼産カツオの稲藁焼きマリネ + 焼き茄子	
<i>Salmon tartare</i>	1800
サーモントルタル	
✦ <i>Quiche au Lamb, piperade and piment d'espelette, lentils</i>	1400
仔羊のキッシュ ピペラード + ピマンデスペレット + レンズ豆	
<i>Japanese beef tartare, smoked egg yolk</i>	2400
国産牛のタルタル + 燻製卵黄	
<i>Belgian Fries & Mayonnaise</i>	Half 750 / 1300
ベルジャンフリッツ 自家製マヨネーズソース	

Salad

✦ <i>Mushrooms and seasonal fruits salad</i>	1200
国産マッシュルーム + 季節フルーツのサラダ	
<i>Endive, apple and blue cheese salad</i>	1450
アンディーブサラダ + 林檎 + ゴルゴンゾーラ	

✦ Saison - 季節限定のお料理

Homemade Charcuterie

Traiteur

- ✦ *Traiteur, assortment of homemade charcuterie deli dishes* 1P / 1450
トレットール（自家製シャルキュトリーを使った惣菜盛り合わせ）

Froid

- ✦ *Today's Pâté, homemade choucroute* 800
本日のパテ 自家製シュークルーツ
- Chicken white liver mousse, brûlée style* 750
鶏白レバーのムース ブリュレ仕立て
- Duck prosciutto and fig* 1100
庄内鴨の生ハム + いちじく
- Smoked ham of pork shoulder loin* 950
豚肩ロースの燻製ハム
- "Museau" Ham made of pork cheek and tongue rapped with head skin* 1100
ミュゾー（豚の頬と舌を豚の頭で巻き固めたハム）、グリビッシュソース

Chaud

- ✦ *Home Made SAUSAGE of the day* 1300
本日のソーセージ
- ✦ Saison - 季節限定のお料理

Poisson

<i>Grilled tuna cheek, balsamic sauce</i>	1300
マグロ頬肉のグリル バルサミコソース	
<i>Roasted gurnard, chorizo, mozuku seaweed and padron peppers</i>	1900
千葉県産ホウボウのロースト + チョリソー + もずくとパドロン	

Viande

<i>Bavette Steak & Fries with Café de Paris Sauce</i>	4200
バベットステーキ&フリッツ カフェ・ド・パリソース 200g	
<i>"Ezo deer" Knuckle from Hokkaido, green pepper sauce</i>	3200
北海道産 "蝦夷鹿" シンタマ グリーンペッパーソース 200g	
<i>"Shonai duck" breast from Yamagata, Madeira wine sauce</i>	3600
山形県産 "庄内鴨" ムネ マディラワインソース 200g	
<i>"Abel Black Pork" from Kagoshima, sauce charcutière</i>	3000
鹿児島県産 "アベル黒豚" シャルキュティエールソース 200g	

Boulangerie SAISON

<i>Ciabatta</i>	350
チャバタ	
<i>Pain de campagne</i>	350
カンパーニュ	
<i>Red miso and fig bread</i>	350
赤味噌いちじく	
<i>Bread Assorted</i>	800
パン盛り合わせ (チャバタ・カンパーニュ・赤味噌いちじく)	

Planches

- | | |
|---|------|
| ✦ <i>Seasonal vegetable pickles</i> | 650 |
| 季節野菜のピクルス | |
| <i>Marinated home made dried tomato and olive</i> | 700 |
| 自家製ドライトマト + オリーブのマリネ | |
| <i>Organic dried fruits and truffle nuts</i> | 1250 |
| オーガニックドライフルーツ + トリュフナッツ | |
| <i>Plate of four French cheeses, chestnut blossom honey</i> | 1550 |
| フランス産チーズ4種盛り合わせ + 栗の花蜂蜜 | |

Dessert

- | | |
|--|------|
| ✦ <i>Gold Rush Corn Tart with Burnt Butter and Salted Caramel</i> | 900 |
| とうもろこしのタルト + 焦がしバター塩キャラメル + ロングペッパー | |
| ✦ <i>Mousse au chocolat, cacao nibs, fruits rouges</i> | 900 |
| ムース・オ・ショコラ + カカオニブ + フリュイールージュ | |
| ✦ <i>Passion fruit crème brûlée, chocolate, mango and lemongrass</i> | 1200 |
| 恩納村産パッションフルーツのブリュレ + ショコラ + マンゴー | |
| ✦ Saison - 季節限定のお料理 | |