Food

Planches

Hors-d'œuvre

Le Potage du Bistrot, soup of the month *500*
今月のポタージュ

Straw-grilled marinated bonito from Kesennuma, grille *1500*
気仙沼産カツオの稲藁焼きマリネ + 焼き茄子

Quiche au Lamb, piperade and piment d'espelette, lenti *1400*
仔羊のキッシュ、ピペラードとピマンデスペレット、レンズ豆

Salmon tartare *1800*
サーモンタルタル

Oeuf mayonnaise, marinated mushrooms *900*
ウフマヨ + きのこのマリネ

Belgian Fries & Mayonnaise *Half 750 / 1300*
ベルジャンフリッツ　自家製マヨネーズソース

Japanese beef tartare, smoked egg yolk *2400*
国産牛のタルタル + 燻製卵黄

Salad

Mushurooms and Seasonal fruits salad *1200*
国産マッシュルーム + 季節フルーツのサラダ

Endive, apple and blue cheese salad *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

Poisson

Grilled tuna cheek, balsamic sauce *1300*
マグロ頬肉のグリル　バルサミコソース

Meunière of skate wing from Hokkaido, beurre noisette *2300*
北海道産エイヒレのムニエル　ブールノワゼット

Viande

Bavette Steak & Fries with Café de Paris Sauce *4200*
バベットステーキ&フリッツ　カフェ・ド・パリソース　200g

"Ezo deer" Knuckle from Hokkaido, Green pepper *3200*
北海道産〝蝦夷鹿〟シンタマ　グリーンペッパーソース　200g

"Magret de Canard" breast from Hungary, Madeira *3600*
ハンガリー産〝マグレ・ド・カナール〟　マディラワインソース　200g

"Jyousyu Seseragi Pork" from Gumma, Charcutière *3000*
群馬県産〝上州せせらぎポーク〟　シャルキュティエールソース　200g

Boulangerie SAISON

Ciabatta *350*
チャバタ

Pain de campagne *350*
カンパーニュ

Red miso and fig bread *350*
赤味噌いちじく

Bread Assorted *800*
パン盛り合わせ（カンパーニュ・バゲット・赤味噌いちじく）

Planches

Seasonal vegetable pickles 650
季節野菜のピクルス

Marinated home made dried tomato and olive 700
自家製ドライトマトとオリーブのマリネ

Organic dried fruits and truffle nuts 1250
オーガニックドライフルーツとトリュフナッツ

Plate of four French cheeses, chestnut blossom honey 1550
フランス産チーズ4種盛り合わせ、栗の花蜂蜜

Dessert

Beniharuka sweet potato brûlée, rum, five-spice 800
紅はるかのブリュレ＋栗渋皮煮 + ラム酒 + 五香粉

Mousse au chocolat, cacao nibs, fruits rouges 900
ムース・オ・ショコラ + カカオニブ + フリュイルージュ

Setouchi lemon tarte au citron, Chartreuse 800
瀬戸内レモンのタルトシトロン + シャルトリューズ

Saison － 季節限定のお料理

1200
国産マッシュルーム + 季節フルーツのサラダ