

Antipasti 前菜

<i>Olive</i> 伊ラロッカ産オリーブ（塩漬けのオリーブです。やみつきになるほど美味しいです）	600
<i>Pickles</i> 彩り野菜のピクルス	600
<i>Ratatouille</i> ラタテュイユ（フランス南部プロヴァンス地方の野菜煮込み料理です）	800
<i>Chorizo Iberico Bellota</i> チョリソ イベリコ ベジョータ	800
<i>Prosciutto Sun-daniele</i> サンダニエレ産 生ハム，ラロッカ産オリーブを添えて	800
<i>Liver pate with melba toast</i> 鶏白レバーのパテ	800
<i>Small fish Friet</i> 本日のフリット	1,000
<i>Saladé Niçoise</i> 具たくさんニース風サラダ 黒オリーブ、アンチョビ、卵が入ったグリーンリーフたっぷりのサラダです。	1,200
<i>Pate de campagne</i> パテ ドカンパーニュ（田舎風パテ）	1,200
<i>Vegetable sticks with Bagna cauda</i> 野菜スティック バーニャカウダソース バーニャカウダとは、にんにくとアンチョビ、オリーブオイル、バターを煮立ててつくるソースです。	1,300
<i>Homemade Sausage</i> シェフ手造りのソーセージ	1,300
<i>Smoked salmon with Caviar Cream</i> 自家製スモークサーモン	1,300
<i>Princess turban shell with escargot butter</i> サザエオープン焼き，エスカルゴバターで	1,400
<i>Bistro Meats Salad Caesar Dressing</i> ビストロ風 お肉の盛合わせサラダ，シーザーソースで	1,400
<i>Prosciutto selection plates</i> 生ハムの盛合わせ	1,600
<i>Pate selection plates</i> パテの盛り合わせ	1,600
<i>Foie gras sauté</i> 前菜の盛り合わせ（2人様分より）	3,000

Soup スープ

Today's Soup 600
本日のスープ
黒板をご覧ください

Gratin グラタン

Today's Gratin 1,700 ~
本日のグラタン
黒板をご覧ください

Pasta パスタ

Today's Pasta 1,700 ~
本日のパスタ
黒板をご覧ください

Penne alla Bolognese 1,700
ボロネーゼ

Rissot リゾット

Today's Rissot 2,000 ~
本日のリゾット
黒板をご覧ください

Cheese Rissot 2,000
濃厚チーズのリゾット

Cheesse チーズ

Cheese of the day 800
チーズ各種 (ブルー、ウォッシュ、ハード各種取り揃えています)

Cheese Plate 1,600
チーズの盛合わせ

Dried Fruits of the day 800
ドライフルーツの盛合わせ

Fish 魚

Main Dishes of the day 2,600 ~
本日のお魚料理
黒板をご覧ください

Meats 肉

Main Dishes of the day 2,800 ~
本日のお肉料理
黒板をご覧ください

Canard Challandais Confit 2,800
シャラン産 鴨のコンフィ

Steak frites, Cafe de paris Style 2,800
牛ステーキ フレンチフライ添え

Beaf Cheek Simmered With Red wine 3,300
柔らかく煮込んだ 牛ホホ肉の赤ワイン煮

Dessert デザート

Today's deserrt 800
本日のドルチェ
黒板をご覧ください

Gelato of the day 600
ジェラート 各種

Crème brûlée 750
クリーム ブリュレ

Gateau chocolat with gelato 800
ガトーショコラ ジェラート添え

Coffe・Tea コーヒー, 紅茶

Espresso 350
エスプレッソ

Coffe (Hot / Ice) 600
コーヒー

Café latte (Hot / Ice) 650
カフェ ラテ

Tea / Herb Tea 600
紅茶/ ハーブティ