



3 定番！北海道産骨付き鴨肉の  
低温調理法“コンフィ” 1,780  
*Japanese duck confit*



4 市場直送！  
本日のお魚を特製調理法にて 1,780  
*Today's market fish*



5 帆立貝のバター焼き“ムニエル”  
アーモンドの香り 1,880  
*Scallops Meuniere with almond* 🍷🌿






6 たっぷり魚介と  
季節野菜の紙包み焼き“パピヨット” 1,880  
*Fish en Papillote with vegetables* 🍷

数量限定!!シェフおすすめの料理を黒板メニューにてご用意しております



# SIDE DISH

サイドディッシュ

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | ベルギー産フライドポテト *ケチャップ or マスタード付<br><i>Belgian Fries</i>            | 680   |
| 2 | 厳選したヨーロッパ産のオリーブマリネ<br><i>Marinated olive</i>                     | 420   |
| 3 | 産直野菜の自家製ピクルス<br><i>Homemade pickles</i>                          | 420   |
| 4 | フランス・バイヨンヌ産生ハム<br><i>Bayonne ham</i>                             | 880   |
| 5 | 世界のチーズ3種とドライフルーツ盛り合わせ<br><i>3 kind cheese &amp; dried fruits</i> | 1,280  |
| 6 | 旨味たっぷり！国産豚の自家製リエット メルバトースト添え<br><i>Rillettes</i>                 | 480   |
| 7 | 天然酵母パンの盛り合わせ 3種<br><i>Assorted bread</i>                         | 350  |

*Belgian Fries*



*Marinated Olive*



*Homemade pickles cheese & dried fruits*



We hope our foods & wines  
bring joy and happiness to you.





# MAIN

メイン



1 厳選牛ロースのステーキ&フリット 200g 2,880 350g 3,880  
カフェ・ド・パリ・バター添え  
*Beef Steak & frites with Café de Paris sauce* 



2 ニュージーランド産骨付き仔羊のロースト 2,480  
季節野菜とベルギー産フライドポテト添え  
*Herb roasted lamb rack*