プリフィックスコース PRIX FIXE COURSE

¥10,120~

オードブル・スープ・メインディッシュ（フランス郷土料理フェア、魚料理・肉料理、サンドウィッチ、シェフのおすすめ、受け継がれた味）・デザートからそれぞれ 1 品をお選びください
Please choose one item for each course: HORS-D'OEUVRE, SOUP, MAIN DISH
(FRENCH REGIONAL CUISINE, FISH・MEAT, SANDWICHES ,CHEF'S RECOMMEND, MY DEAR OLD MENU) and DESSERT
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

オードブル／HORS-D'OEUVRE

フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE
キッシュ ロレーヌ ミニサラダと生ハム添え ¥2,909
Quiche Lorraine with mini salad and prosciutto crude ●+¥506

フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE
炙りビン長鮪とアーティチョークのニース風サラダ ¥3,289
Niçoise salad with broiled tuna and artichokes

フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE
エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風 ¥3,036
Escargots Burgundy-style ●+¥632

フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE
栗・きのこ・小芋の温かいボーフォールチーズのテリーヌ ¥3,921
Hot terrine of beaufort with chestnuts, mushroom and small potato ●+¥341

ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ ¥2,909
Caesar salad with prosciutto crudo and shrimps

サーモンのマリネ いくらとともに ¥2,909
Marinated salmon with salmon roe

蛸とセロリのイタリアンドレッシング ¥3,415
Octopus and celery with Italian dressing

蝦夷鮑、ビン長鮪、サーモン、海老のマリネ キャビア添え ¥3,921 ●+¥341
Marinated Ezo abalone, seared albacore tuna, salmon, and shrimp with caviar

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
彩り野菜のサラダ ¥2,530
Salad with lemon vinaigrette

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ ¥2,909
Spicy salad with walnuts and soy meat

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
じゃがいもとズッキーニのガレット アボカドのディップ ¥2,530
Galette of potato and zucchini with avocado dip ●+¥126

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
本日の青菜 または きのこのソテー ¥2,530
Sautéed green vegetables or mixed mushrooms of the day ●+¥126

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
シェフおすすめ 温野菜のココット料理 ¥2,530
Steamed vegetables chef's-style STAUB cocotte ●+¥126

スープ／SOUP

クラムチャウダー ¥2,403
Clam chowder ●+¥505

本日のポタージュ ¥1,897
Soup of the day

きのこと銀杏入りコンソメスープ ¥1,897
Consommé soup with mushroom and gingko

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
野菜のブイヨンスープ ¥1,897
Vegetable soup

フランス郷土料理フェア／FRENCH REGIONAL CUISINE

舌平目のムニエル グルノーブル風 ¥4,807
Sole meunière Grenoble-style ●+¥126

ローストポーク ピペラードソース ポーチドエッグを添えて ¥4,554
Roast pork with piperade sauce, served with a poached egg

鴨のコンフィ インカポテト添え ¥4,807
Duck confit with inca potatoes ●+¥126

国産牛のシチュー ブルゴーニュ風 ¥5,566
Beef stew Burgundy-style ●+¥886

ブラートヴルスト アリゴとともに ¥5,692
Bratwurst with aligot ●+¥1,012

仔牛のソテー カルヴァドス風味のリンゴを添えて ¥6,198
Sautéed veal Calvados flavor ●+¥1,517

魚料理・肉料理／FISH・MEAT

本日の魚料理 シェフスタイル ¥4,427
Fish of the day chef's-style

オマール海老のパスタ アメリケーヌソース（リングイネ） ¥6,578
Homard pasta with Américaine sauce (linguine) ●+¥1,897

黒鮑のグリル ¥13,915
Grilled abalone ●+¥9,234

「萬幻豚」ロース肉のグリル ¥4,275
Grilled "Mangenton" pork

雛鳥のハーフチキングリル ¥4,301
Grilled half chicken

国産牛100％ハンバーグ きのこ入りデミグラスソース ¥5,439
Japanese beef hamburg steak with mushroom demi-glace sauce ●+¥759

アメリカ産 リブロースステーキ ¥6,325
Grilled U.S. ribeye steak ●+¥1,644

アメリカ産 T-ボーンステーキ ¥7,463
Grilled American T-bone steak ●+¥2,782

国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター ¥7,590
Grilled Japanese beef sirloin Café de Paris-style ●+¥2,909

国産牛フィレのグリル ¥7,590
Grilled Japanese beef fillet ●+¥2,909

サンドウィッチ／SANDWICHES

マリネサーモン、グリエールチーズのライブレッドサンドウィッチ ¥3,415
Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyère cheese

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥3,795
American clubhouse sandwich

ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ ¥4,427
Roast beef rye bread sandwich with wasabi-flavored mayonnaise

シェフのおすすめ／CHEF'S RECOMMEND

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ベジタブルボロネーゼ ¥3,542
Vegetable Bolognese

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ヴィーガンバーガー ¥3,795
Vegan burger

ヴィーガンメニュー/Vegan menu
ベジタブルカレー ¥4,427
Vegetable curry

炙り金目鯛と三つ葉のココットごはん ¥4,554
Cocotte rice with splendid alfonsino and honeywort

和牛バラ肉と牛蒡のココットごはん ¥4,554
Cocotte rice with Japanese beef and burdock

金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト ¥5,692
Bouillabaisse with garlic toast ●+¥1,012

国産牛のローストビーフ カッティングサービス ¥8,981
Roast Japanese beef with gravy and horseradish ●+¥4,301

受け継がれた味／MY DEAR OLD MENU

排骨拉麺（パーコーメン） ¥3,668
Pork rib noodle soup

インドネシア風フライドライス（ナシゴレン） ¥3,415
Indonesian-style fried rice

国産牛ハンバーガー ¥3,795
Japanese beef burger

国産牛チーズバーガー ¥4,301
（グリエール,チェダー または モッツァレラ）
Japanese beef cheeseburger（gruyère, cheddar or mozzarella）

スパゲッティ ナポリタン ¥3,415
Spaghetti Napolitan

オムライス デミグラスソース ¥3,415
Omelet rice with demi-glace sauce

海老・蟹・じゃこときのこの和風ピラフ ¥3,415
Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style

カレーライス（シュリンプ または チキン） ¥3,542
Shrimp / Chicken curry with rice

カレーライス（国産牛） ¥4,174
Japanese beef curry with rice

チキンバスケット ¥4,427
Deep-fried chicken basket

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております
*Please inform our staff if you have any food allergies. *Menu items may change according to ingredient availability. *The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.