

APPETIZERS

COCKTAIL DE CREVETTES *shrimp cocktails* 1200
天使海老のシュリンプカクテル フロマーージュブラン [税込1320]

⑪ PÂTÉ DE CAMPAGNE *french country style pate* 1300
自家製パテ・ド・カンパーニュ [税込1430]

JAMON SERRANO *jamon serrano* 1300
ハモン・セラーノ [税込1430]

POISSON FRAIS EN CARPACCIO *seabream carpaccio, balsamico vinaigrette* 1800
鮮魚のカルパッチョ [税込1980]

TRUITE "AKAFUJI" *marinated trout* 2200
紅富士トラウトのマリネ 柑橘のヴィネグレット [税込2420]

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON *foie gras terrine* 2400
自家製鴨フォアグラのテリーヌ 洋梨のビュレとブリオッシュ [税込2640]

ASSIETTE DE CHARCUTERIE *cold cut platter* 2400
シャルキュトリー盛り合わせ [自家製パテ・ド・カンパーニュ/鶏白レバーペースト/生ハム] [税込2640]

CARPACCIO DE BŒUF *beef tartar* 2600
黒毛和牛のタルタル [税込2860]

GALETTE DE CRABE *crab cake* 1800
紅ズワイ蟹のクラブケーキ グリビッシュソース [税込1980]

SAUCISSE DE TOULOUSE ET DE LARDONS *grilled sausage & bacon* 1600
トゥールーズ風ソーセージと生ベーコンのグリル [税込1760]

⑪ ESCARGOT À LA BOURGUIGNONNE 2000
snail with parsley garlic butter [税込2200]
エスカルゴのオープン焼き

CASSOULET DE TOULOUSE *pork, suck, sausage and bean stew* S 2500 / L 4400
カスレ 白インゲン豆、豚と鴨の田舎風煮込み [税込2750] [税込4840]



SOUP & SALAD

⑪ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE *onion gratin soup* 700 / 1200
オニオン・グラタンスープ [税込770] [税込1320]

⑪ SALADE NIÇOISE *nice style salad* 1000 / 1600
サラダ・ニソワーズ [税込1100] [税込1760]

CONFIT DE GÉSÍERS EN SALADE *gizzard and wild mushroom salad* 1100 / 1800
砂肝のコンフィと野生茸のサラダ [税込1210] [税込1980]

Le Bistro bites

まずはここから!1ピースから
カジュアルに楽しめるビストロの一口料理

HÙÎTRE CRUE *fresh oyster* 1PC 700
フレッシュオイスター [税込770]

BRANDARD *sea bream and potato canape* 1PC 400
白身魚のブランダード 魚とジャガイモのリエット [税込440]

⑪ ŒUF MIMOSA *deviled egg with puff pastry* 1PC 400
ウフ・ミモザ 自家製シューとデビルドエッグ [税込440]

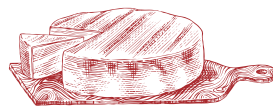
GOUGÈRES AU FOIE GRAS *puff pastry & foie gras* 1PC 600
フォアグラのグジェール [税込660]

RILETTES DE PORC *pork rilettes canape* 1PC 400
豚肉のリエット カナッペ仕立て [税込440]

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE *chicken liver mousse* 1PC 400
鶏白レバーペースト カナッペ仕立て [税込440]

CAROTTE RAPÉE *carrot salad* 500
キャロット・ラペ [税込550]

CAVIAR OSCIETRA *oscietra caviar* 15G 10,000
オシエトラキャビア [税込11,000]



... FROMAGE ...

PLATEAU DE FROMAGES *cheese* 1PC 500~
フランス産チーズ各種 スタッフまで [税込550]

LE BISTRO

KITASANDO



OUR RECOMMENDATIONS ル・ビストロ スペシャルティ

MAIN DISH

⑪ POISSON DE JOUR *fresh catch of the day* 2800~
本日入荷鮮魚のポワレ [税込3080~]

CONFIT DE CANARD *duck confit with garlic roasted potatoes* 2800
鴨もも肉のコンフィ にんにく風味のじゃがいも添え [税込3080]

CANARD RÔTI *roasted duck with red wine sauce* 3800
青森県産 鴨胸肉のロースト 赤ワインのソース [税込4180]

⑪ BŒUF BOURGUIGNON *red wine beef stew* 3600
黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニヨン [税込3960]

LONGE DE PORC MATSUZAKA *roasted pork loin* 2900
松坂ポークのロティ [税込3190]

COTES D'AGNEAU *roasted lamb chops - minimum order from 2pc* 1PC 2000
ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト ご注文は2PCから [税込2200]

BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ, SAUCE TRUFFE 4500
prime beef skirt steak with truffle sauce [税込4950]
USプライムビーフ ハラミのステーキ トリュフソース

上記以外にも日替わりのメインディッシュを各種ご用意しております!
詳しくは黒板メニューをご確認ください。
Please check the blackboard for our daily specials

SIDE MENUS

GARNITURE BOURGUIGNON 野菜のココット焼き 800 [税込880]

PETITS POIS À LA FRANÇAISE グリーンピースソテー 600 [税込660]

POMME FRITES ポム・フリットフレンチフライ 700 [税込770]

POMME DAUPHINOISE ポム・ド'フィノワーズ 800 [税込880]

GRATIN DE PÂTES ショートパスタのグラタン 800 [税込880]

NOUILLES AU BEURRES パスタ添え 600 [税込660]

RISOTTO

⑪ RISOTTE AUX FOIE GRAS ET TRUFFLES *foie gras & truffle risotto* 3000
フォアグラとトリュフのリゾット [税込3300]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PLWATER

PLウォーター使用
PL Water

ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS. NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

PLEASE NOTE THAT ¥330 WILL BE CHARGED FOR BREAD & ECHIRE BUTTER AND ¥550 WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5PM WHEN ORDERING A LA CARTE. アラカルトご利用時はパンとエシレバター代330円、17時以降は席料[コベルト]として550円頂戴しています。

IT IS ILLEGAL TO SELL ALCOHOL TO ANYONE UNDER THE AGE OF 20. PLEASE NOTE THAT WE MAY VERIFY YOUR AGE. 20歳未満の方へのアルコール提供は法律で禁止されています。身分証明書の提示をお願いする場合がございます。