

APPETIZERS

⑩ PÂTÉ DE CAMPAGNE <i>french country style pate</i> 自家製パテ・ド・カンパーニュ	1200 [税込1320]
COCKTAIL DE CREVETTES <i>shrimp cocktails</i> 天使海老のシュリンプカクテル フロマーージュブラン	1300 [税込1430]
JAMON SERRANO <i>jamon serrano</i> ハモン・セラーノ	1500 [税込1650]
POISSON FRAIS EN CARPACCIO <i>seabream carpaccio, balsamico vinaigrette</i> 鮮魚のカルパッチョ	1800 [税込1980]
TRUITE "AKAFUJI" <i>marinated trout with potato pancake</i> 紅富士トラウトのマリネ ジャガイモのパンケーキ添え	2200 [税込2420]
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON <i>foie gras terrine</i> 自家製鴨フォアグラのテリーヌ 洋梨のピュレとブリオッシュ	2400 [税込2640]
ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>cold cut platter</i> シャルクユトリー盛り合わせ [自家製パテ・ド・カンパーニュ/鶏白レバーペースト/生ハム]	2600 [税込2860]
CARPACCIO DE BŒUF <i>beef tartar</i> 黒毛和牛のタルタル	2600 [税込2860]

POMME DAUPHINOISE <i>potato gratin</i> ボム・ドフィノワーズ ジャガイモのグラタン	800 [税込880]
GALETTE DE CRABE <i>crab cake</i> 紅ズワイ蟹のクラブケーキ グリビッシュソース	1800 [税込1980]
FOIE GRAS POÛLÉ, SAUCE TRUFFÉE <i>sautéed foie gras with truffle sauce</i> フォアグラのポワレ トリュフソース	2800 [税込3080]

⑩ ESCARGOT À LA BOURGUIGNONNE <i>snail with parsley garlic butter</i> エスカルゴのオープン焼き	2000 [税込2200]
--	------------------



ASPERGES GRILLÉES <i>grilled asparagus with white wine & butter sauce</i> アスパラガスのグリル ブールブランソース	2400 [税込2640]
--	------------------

TRIPPES À LA MODE DE CAEN <i>norman tripe stew</i> トリツパのトマト煮込み カーン・ノルマンディ風	2500 [税込2750]
--	------------------



SOUP & SALAD

⑩ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>onion gratin soup</i> オニオン・グラタンスープ	700 / 1200 [税込770] [税込1320]
---	--------------------------------

⑩ SALADE NIÇOISE <i>nice style salad</i> サラダ・ニソワーズ	1000 / 1600 [税込1100] [税込1760]
--	----------------------------------

CONFIT DE GÉSISERS EN SALADE <i>gizzard and mushroom salad</i> 砂肝のコンフィとマッシュルームのサラダ	1100 / 1800 [税込1210] [税込1980]
--	----------------------------------

CUISSE DE POULET RÔTIE AVEC SALADE DE QUINOA <i>grilled chicken leg with quinoa salad</i> 骨付き鶏もも肉とキヌアのサラダ仕立て	2200 [税込2420]
---	------------------

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

HUÎTRE CRUE <i>fresh oyster</i> フレッシュオイスター	IPC 750 [税込825]
--	--------------------

BRANDARD <i>sea bream and potato canape</i> 白身魚のブランダード 魚とジャガイモのリエット	IPC 400 [税込440]
---	--------------------

⑩ ŒUF MIMOSA <i>deviled egg with puff pastry</i> ウフ・ミモザ 自家製シューとデビルドエッグ	IPC 400 [税込440]
--	--------------------

GOUGÈRES AU FOIE GRAS <i>puff pastry & foie gras</i> フォアグラのグジェール	IPC 600 [税込660]
--	--------------------

RILETTES DE PORC <i>pork rillettes canape</i> 豚肉のリエット カナッペ仕立て	IPC 400 [税込440]
---	--------------------

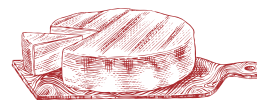
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE <i>chicken liver mousse</i> 鶏白レバーペースト カナッペ仕立て	IPC 400 [税込440]
--	--------------------

CAROTTE RAPÉE <i>carrot salad</i> キャロット・ラベ	500 [税込550]
--	----------------



CAVIAR OSCIETRA <i>oscietra caviar</i> オシエトラキャビア	15G 10,000 [税込11,000]
--	--------------------------

... FROMAGE ...



FROMAGES <i>cheese</i> フランス産チーズ各種 テーブルにてスタッフがご案内いたします	ASK
--	-----

MAIN DISH



POULET RÔTI <i>roasted chicken</i> 清流鶏のローストチキン 外はパリッと、中はしっとりジューシーに 仕上げたビストロ自慢のローストチキン	4000 [税込4400]
---	------------------

⑩ POISSON DE JOUR <i>fresh catch of the day</i> 本日入荷鮮魚のボワレ	2800- [税込3080-]
--	--------------------

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

MAGRET DE CANARD RÔTI <i>roasted duck with red wine sauce</i> マグレ鴨胸肉のロースト 赤ワインのソース	3800 [税込4180]
--	------------------

⑩ BŒUF BOURGUIGNON <i>red wine beef stew</i> 黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン	3900 [税込4290]
---	------------------

PORC GRILLÉ, SAUCE PROVENCALE <i>grilled pork with herb & tomato sauce</i> 三重松坂ポークのグリル ソース・プロヴァンサル	2900 [税込3190]
--	------------------

COTES D'AGNEAU <i>roasted lamb chops</i> ニューージーランド産 骨付き仔羊のロースト	2PCS 4000 [税込4400] 1PC追加 +¥2000
--	------------------------------------

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

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

RISOTTO & PASTA

⑩ RISOTTE AUX FOIE GRAS ET TRUFFLES <i>foie gras & truffle risotto</i> フォアグラとトリュフのリゾット	3000 [税込3300]
--	------------------

BŒUF BOLOGNAISE <i>wagyu beef bolognese</i> 黒毛和牛のボロネーゼ	2200 [税込2420]
--	------------------

LE BISTRO

KITASANDO



OUR RECOMMENDATIONS ル・ビストロ スペシャルテ

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

π WATER

πウォーター使用
π 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。