

APPETIZERS

㊤ 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</i> 鮮魚のカルパッチョ	1800 [税込1980]
TRUITE "AKAFUJI" <i>marinated trout with calamansi vinegar</i> 紅富士トラウトのマリネ カラマンシー・ヴィネガー	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 洋梨のビュレとブリオッシュ	2400 [税込2640]
ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>cold cut platter</i> 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]	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> ポム・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 POÊLÉ, SAUCE TRUFFÉE <i>sauteed 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]
㊤ 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 ET SAINT-JACQUES GRILLÉES <i>grilled asparagus & scallop</i> アスパラガスと帆立のグリル ールブランソース	3000 [税込3300]
LANGUE DE BŒUF GRILLÉE <i>grilled ox-tongue with pisto sauce</i> フランス産牛タン of グリル ソース・ピスト	2800 [税込3080]



SOUP & SALAD

㊤ 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]
㊤ 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 GÉSÍERS EN SALADE <i>gizzard and mushroom salad</i> 砂肝のコンフィとマツシュルームのサラダ	1100 / 1800 [税込1210] [税込1980]
SALADE CÉSAR AU POULET RÔTI ET COUSCOUS <i>grilled chicken leg and couscous caesar salad</i> 骨付き鶏もも肉とクスクスのシーザーサラダ	2200 [税込2420]

Le Bistro bites

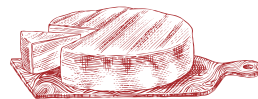
まずはここから!1ピースから
カジュアルに楽しめるビストロの一口料理

HUITRE 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> 白身魚のブランドード 魚とジャガイモのリエット	IPC 400 [税込440]
㊤ 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>porc rillettes canape</i> 豚肉のリエット カナッベ仕立て	IPC 400 [税込440]
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE <i>chicken liver mousse</i> 鶏白レバーペースト カナッベ仕立て	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
--	-----

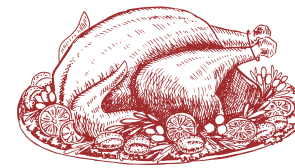
LE BISTRO

KITASANDO



OUR RECOMMENDATIONS ル・ビストロ スペシャルティ

MAIN DISH



㊤ POISSON DE JOUR <i>fresh catch of the day</i> 本日入荷 鮮魚のポワレ	2800~ [税込3080~]
BOUILLABAISSÉ <i>french seafood stew</i> マルセイユ風ブイヤベース 1人前追加 +¥2400	FOR 2 4800 [税込5280]
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GRE鴨胸肉のロースト 赤ワインのソース	3800 [税込4180]
DAUBE DE JOUE DE BŒUF À LA PROVENÇALE <i>herb & tomato stewed ox-cheek</i> 牛頬肉のプロバンス風煮込み	3900 [税込4290]
PORC GRILLÉ, SAUCE MOUTARDE <i>grilled pork with mustard sauce</i> 三重松坂ポークのグリル マスタードソース	3000 [税込3300]
COTES D'AGNEAU <i>roasted lamb chops</i> ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト 1PC追加 +¥2000	2PCS 4000 [税込4400]
FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE AUX TRUFFES <i>osunuma beef sirloin with truffle sauce</i> 北海道 大沼牛のサーロインステーキ トリュフソース	5800 [税込6380]

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 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]

RISOTTO & PASTA

㊤ 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]
PÂTES DU JOUR <i>pasta of the day</i> 本日のパスタ	2200 [税込2420]

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 Water
PLウォーター使用

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おりません。

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。