

APPETIZERS

⑬ PÂTÉ DE CAMPAGNE *french country style pate* 1200
自家製パテ・ド・カンパーニュ [税込1320]

COCKTAIL DE CREVETTES *shrimp cocktails* 1300
天使海老のシュリンプカクテル フロマージュブラン [税込1430]

JAMON SERRANO *jamon serrano* 1500
ハモン・セラーノ [税込1650]

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

TRUITE "AKAFUJI" *marinated trout with calamansi vinegar* 2200
紅富士トラウトのマリネ カラマンシー・ヴィネガー [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* 2600
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2860]

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

POMME DAUPHINOISE *potato gratin* 800
ポム・ドフィノワーズ ジャガイモのグラタン [税込880]

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]

FOIE GRAS POÊLÉ, SAUCE TRUFFÉE *sautéed foie gras with truffle sauce* 2800
フォアグラのポワレ トリュフソース [税込3080]

⑬ ESCARGOT À LA BOURGUIGNONNE *snail with parsley garlic butter* 2000
エスカルゴのオープン焼き [税込2200]

ASPERGES GRILLÉES *grilled asparagus* 2400
アスパラガスのグリル プールブランソース [税込2640]



SOUP & SALAD

⑬ 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]

⑬ 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 mushroom salad* 1100 / 1800
砂肝のコンフィとマッシュルームのサラダ [税込1210] [税込1980]

SALADE CÉSAR AU POULET RÔTI ET COUSCOUS 2200
grilled chicken leg and couscous caesar salad
骨付き鶏もも肉とクスクスのシーザーサラダ [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 *fresh oyster* IPC 750
フレッシュオイスター [税込825]

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

⑬ ŒUF MIMOSA *deviled egg with puff pastry* IPC 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* IPC 600
フォアグラのグジェール [税込660]

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

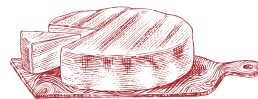
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE *chicken liver mousse* IPC 400
鶏白レバーペースト カナッペ仕立て [税込440]

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



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

... FROMAGE ...



FROMAGES *cheese* ASK
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

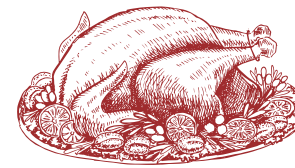
LE BISTRO

KITASANDO



OUR RECOMMENDATIONS ル・ビストロ スペシャルティ

MAIN DISH



POULET RÔTI *roasted chicken* 4000
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 [税込4400]

⑬ 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]

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

DAUBE DE JOUE DE BŒUF À LA PROVENÇALE *herb & tomato stewed ox-cheek* 3900
牛頬肉のプロバンス風煮込み [税込4290]

PORC GRILLÉ, SAUCE MOUTARDE *grilled pork with mustard sauce* 3000
三重松坂ポークのグリル マスタード・ソース [税込3300]

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

FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE AUX TRUFFES 5800
osunuma beef sirloin with truffle sauce
北海道 大沼牛のサーロインステーキ トリュフソース [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

⑬ 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]

PÂTES DU JOUR *pasta of the day* 2200
本日のパスタ [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[コペルト]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。