APPETIZERS

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 leek & prosciutto* 2200
紅富士トラウトのマリネ ポロネギと生ハム [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 洋梨のピ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]

LANGUE DE PORC EN CROÛTE D'HERBES *herb crusted iberico pork tongue* 2000
イベリコ豚舌の香草パン粉焼き [税込2200]

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



ASPERGES GRILLÉES *grilled asparagus with chanterelle sauce* 2400
ホワイトアスパラガスとジロール茸のソース [税込2640]

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

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]

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

CONFIT DE GÉSIERS 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 RÔTI DE PORC 2000
roasted pork caesar salad [税込2200]
ローストポークのシーザーサラダ

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 *fresh oyster* 1PC 750
フレッシュオイスター [税込825]

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]

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 *porc 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]

CROQUETTE DE RIZ À LA TRUFFE *truffle rice croquette* 2PC 1000
トリュフのライスコロッケ [税込1100]

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

CÉLERI RÉMOULADE *celeriac salad* 800
根セロリのレムラード [税込880]



CAVIAR OSCIETRA *oscietra caviar* 15G 10,000
オシェトラキャビア [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

MAIN DISH



POULET RÔTI *roasted chicken* 5000
清流鶏のローストチキン [税込5500]
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

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 orange sauce* 3800
マグレ鴨胸肉のロースト オレンジのソース [税込4180]

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]

BŒUF BOURGUIGNON *red wine beef stew* 3900
黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニヨン [税込4290]

COTES D'AGNEAU *roasted lamb chops* 2PCS 4400
ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト 1PC追加 +¥2200 [税込4840]

BŒUF GRILLÉ SAUCE AUX TRUFFES *kagoshima wagyu beef with truffle sauce* 5000
鹿児島県産 黒毛和牛うちもも肉のグリル トリュフソース [税込5500]

BOUILLABAISSE *provençal fish and seafood stew* 5000
マルセイユ風ブイヤベース [税込5500]

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 *foie gras & truffle risotto* 3000
フォアグラとトリュフのリゾット [税込3300]

BOLOGNAISE DE WAGYU *kuroge wagyu beef bolognese* 2400
黒毛和牛のボロネーゼ [税込2640]

OUR RECOMMENDATIONS ル・ビストロ スペシャリテ

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
πWATER 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おりません。

PLEASE NOTE THAT ¥330 WILL BE CHARGED FOR BREAD & ISIGNY 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イズニーバター代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。

LE BISTRO

KITASANDO

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください