

# LE BISTRO

KITASANDO

## FRUITS DE MER

huitre crue フレッシュオイスター	FRESH OYSTER WITH MIGNONETTE SAUCE ミニョネットソース	1PC 600 [税込660]
cocktail de crevettes シュリンプカクテル	SHRIMP COCKTAILS フロマーージュブランとオーロラ	1200 [税込1320]
galette de crabe 自家製クラブケーキ	HOMEMADE CRAB CAKE グリビッシュソース	1200 [税込1320]



caviar oscietra et blinis  
OSCIETRA CAVIAR AND BRIOCHE  
オシエトラ・キャビア プリオッシュ添え 18g 10,000 [税込11,000]

## LES HORS-D'ŒUVRE

œuf mimosa ウフ・ミモザ	DEVILED EGG WITH PUFF PASTRY 卵サラダのプチシュー	2PC 700 [税込770]
brandard 白身魚のブランダード	SEA BREAM & POTATO CANAPE 魚とじゃが芋のリエット カナッペ仕立て	2PC 600 [税込660]
rillettes de pork 豚肉のリエット	PORK RILLETES CANAPE カナッペ仕立て	2PC 600 [税込660]

## LES ENTRÉES FROIDES

salade niçoise  
NICE STYLE SALAD  
サラダ・ニソワーズ  
1600  
[税込1760]

confit de gésiers  
GIZZARD & WILD MUSHROOM SALAD  
砂肝のコンフィと野生茸のサラダ  
1800  
[税込1980]

tartare de bœuf  
JAPANESE BLACK WAGYU BEEF TARTAR  
黒毛和牛のタルタル  
2400  
[税込2640]

truite saumonée  
HERB MARINATED SALMON TROUT  
WITH LENTILS & POACHED EGG  
トラウトサーモンの香草マリネ  
レンズ豆とウフ・ポシェ  
2000  
[税込2200]

saint-jacques légumes  
SCALLOP & VEGETABLES TARTE  
帆立貝と季節野菜のタルト  
トリュフのビネグレット  
2200  
[税込2420]

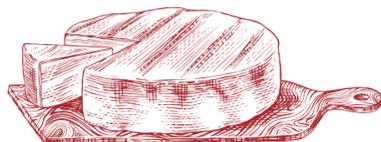
terrine de foie gras de canard maison  
FOIE GRAS TERRINE WITH PEAR COMPOTE  
自家製 鴨フォアグラのテリーヌ  
洋梨のコンポート プリオッシュ添え  
2800  
[税込3080]

pâté en croûte  
PATE IN CRUST  
パテ・アン・クルート  
パテのパイ包み焼き  
2400  
[税込2640]

## CHARCUTERIE & FROMAGE

charcuterie  
COLD CUTS  
シャルキトリー盛り合わせ  
1500  
[税込1650]

plateau de fromages de france  
FRENCH CHEESE  
フランス産 チーズ  
ASK



## LES PLATS



poulet rôti  
ROASTED CHICKEN  
大山雛鶏のロティ  
1羽  
4900  
[税込5390]

blanc de bar et girolles, sauce duglere  
SEABASS & GIROLLE MUSHROOMS, SAUCE DUGLERE  
スズキとジロール茸のデュグレレ  
2400  
[税込2640]

dos de turbot rôti  
TURBOT ON THE BONE, CREAMY SAVOY CABBAGE  
骨付きヒラメのロースト  
サヴォイキャベツのクリーム  
2800  
[税込3080]

bavette de bœuf, sauce l'echalote  
BAVETTE STEAK, SHALLOT SAUCE  
黒毛和牛ハラミのステーキ  
エシャロットソース  
4400  
[税込4840]

cotes d'agneau aux beurre d'herbes  
HERB BUTTERED LAMB  
仔羊の香草バター焼き  
3900  
[税込4290]

bœuf bourguignon  
RED WINE BEEF STEW  
黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン  
3200  
[税込3520]

côte de veau rôti, sauce béarnaise  
ROASTED VEAL CHOP WITH BEARNAISE SAUCE  
骨付き仔牛のロティ  
ペアルネーズソース  
5500  
[税込6050]

## LES ACCOMPAGNEMENTS

garniture bourguignon  
SAUTEED MUSHROOMS, PETIT ONION & BACON  
ガルニチュール・ブルギニオン  
ブルゴーニュ風 野菜のココット焼き  
900  
[税込990]

pomme frites  
FRENCH FRIES  
ポム・フリット  
600  
[税込660]

pomme dauphinoise  
POTATO GRATIN  
ポム・ドフィノワーズ  
800  
[税込880]

## LES ENTRÉES CHAUDES

escargot à la bourguignonne  
BURGUNDY SNAIL WITH PARSLEY-GARLIC BUTTER  
エスカルゴのオーブン焼き  
1500  
[税込1650]

œuf en meurette  
POACHED EGGS IN RED WINE SAUCE  
ウフ・アン・ムーレット  
ウフ・ポシェと赤ワインソース  
1200  
[税込1320]

laitance et bamboo à la meunière  
SWEET BREAD WITH MUSHROOM CREAM  
リードボーとシャンピニオンクリーム  
2300  
[税込2530]

moules au safran et a la moutarde  
MUSSELS SIMMERED WITH SAFFRON MUSTARD  
モンサンミッシェル産  
ムール貝のマリニエール  
サフランとマスタードの香り  
2000  
[税込2200]

tablier de sapeur  
BREADED CRISPY TRIPE  
トリップ[牛胃袋]の香草パン粉焼き  
1500  
[税込1650]

## LES SOUPES / RIZ / PÂTES

soupe à l'oignon gratinée  
ONION GRATIN SOUP  
オニオン・グラタンスープ  
1100  
[税込1210]

riz au champignons à la truffe  
GIROLLES RISOTTO  
ジロール茸のリゾット  
トリュフ風味  
2200  
[税込2420]

ragout de joue de porc, pates rigatoni  
PORK RAGOUT WITH RIGATONI  
豚頬肉のラゲソース  
リガトニー  
1800  
[税込1980]



le dessert  
PLEASE ASK WAITER FOR OUR DELICIOUS DESSERT MENU!  
デザートは別紙のデザートメニューをご覧ください

ALL NATURAL

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

ZERO TRANS FAT 低濃圧搾抽出油  
NON GMO トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT 自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖  
Organic Sugar

PLWATER 水  
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[コベト]として550円頂戴しています。