

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 卵サラダのプッシュー	2PC 700 [税込770]
brandard 白身魚のブランドード	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
トリュフのピネグレット
2200
[税込2420]

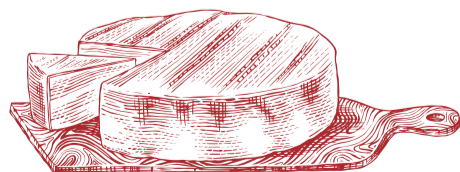
terrine de foie gras de canard maison
FOIE GRAS TERRINE WITH PEAR COMPOTE
自家製 鴨フォアグラのテリーヌ
洋梨のコンポート プリオッシュ添え
2800
[税込3080]

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

FROMAGE & CHARCUTERIE

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
エスカルゴのオープン焼き
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
リードボーとジャンピニオンクリーム
2300
[税込2530]

moules au safran et a la moutarde
MUSSELS SIMMERD 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



AVAILABLE AFTER 5PM
17時からのご提供となります

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON-GMO

低温圧搾抽出法油
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

エウォーター使用
PLWater

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。