

# MENU DÉJEUNER

<p>メインディッシュを選べる ランチメニュー</p> <p><b>menu A</b> 3,500 [税込 3850]</p>	<p>APPETIZER サラダ・ゲルマン</p> <p>MAIN DISH お好きなメインディッシュ1品</p> <p>DESSERT &amp; CAFE 本日のデザートとカフェ</p>
<p>前菜・メインディッシュ デザートまで! 全てお好みの料理を選べる プリフィックスコース</p> <p><b>menu B</b> 4,500 [税込 4950]</p>	<p>2 APPETIZERS お好きな前菜2品</p> <p>MAIN DISH お好きなメインディッシュ1品</p> <p>DESSERT &amp; CAFE お好きなデザートとカフェ</p>

## LES ENTREÉS APPETIZERS

salade niçoise NICE STYLE SALAD

サラダ・ニソワーズ

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

ⓑ 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 +1100

galette de crabe HOMEMADE CRAB CAKE

自家製クラブケーキグリビッシュソース

potage aux légumes de saison SEASONAL VEGETABLE POTAGE

季節のポタージュ

## LES PLATS MAIN DISHES

risotto du champignon, sauce aux truffe MUSHROOM RISOTTO WITH TRUFFLE SAUCE

茸のリゾット トリュフソース

ragoût de poulet et citrouille CHICKEN & PUMPKIN RAGOUT, GNOCCHI

鶏もも肉とかぼちゃのラグーソース [ニョッキ]

poisson frais et champignons français FISH POËLÉ & FRENCH MUSHROOMS, LOBSTER SAUCE

鮮魚のポワレとフランス産茸のソテー クレーム・ドゥ・オマール

ⓑ boeuf bourguignon RED WINE BEEF STEW

黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニヨン +660

+¥330 nouilles au beurres  
タリアテッレ添え ヌイユ・オ・ブルー

langue de cochon iberique HERB BREADED IBERICO PORK TONGUE, MUSTARD SAUCE

イベリコ豚タンの香草パン粉焼き マスタードソース

steak de bœuf, sauce l'echalote WAGYU STEAK, SHALLOT SAUCE

黒毛和牛のステーキ エシャロットソース +1100

## LES DESSERTS DESSERTS

fondant au chocolat フォンダン・オ・ショコラ +330

paris-brest パリ・ブレスト

crème caramél クレーム・キャラメル

soupe de fruits スープ・フルイ

✿ beurre échiré エシレバター パンとと一緒に 600 [税込 660]

ⓑ spécialité スペシャルテ

## L'APERITIF



CHAMPAGNE & FRESH FRUITS

シャンパーニュ・フレッシュフルーツ 1680  
[税込 1848]

BELLINI

ベリーニ

1050

[税込 1155]



APEROL SPRITZER

アペロール・スプリッツァー

1360

[税込 1496]

## LES VINS

BUBBLES

Champagne Brut Thiénot

シャンパーニュ・ブリュット テイエノ

1680

[税込 1848]

BLANCS

Bourgogne Aligote Aux Poirelots 2019 Hubert Lignier 1260

ブルゴーニュ・アリゴテ・オー・ポワルロ

ユベール・リニエ

[税込 1386]

Mâcon Villages 2019 Jobeline

マコン・ヴィラージュ ジョブリーヌ

1500

[税込 1650]

ROUGES

Coteaux Bourguignon 2021

Charles Père et Fils

コトー・ブルギニヨン シャルル・ペール・エ・フィス

1400

[税込 1540]

Bourgogne Pinot Noir 2016 Terres de Velle

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

テール・ド・ヴェル

1500

[税込 1650]

## LES BOISSONS

L'Artisan du Thé White Tea Sparkling

ラルチザン・デュ・テ

ホワイトティー・スパークリング

275ml 1600

[税込 1760]

La Paumier Pepinelle Fleurs de Sureaux [cidre]

ルポミルニエ ペピネル [フラワーシールド]

275ml 1600

[税込 1760]

Fever Tree Ginger Beer

フィーバーツリー ジンジャービア

200ml 730

[税込 803]

Hildon [sparkling or still]

ヒルドン・ウォーター

750ml 1050

[税込 1155]

Orezza

オレッツァ スパークリングウォーター

500ml 1050

[税込 1155]

# LE BISTRO

KITASANDO