

# LE BISTRO

KITASANDO

## FRUITS DE MER

huitre crue フレッシュオイスター	FRESH OYSTER	1PC 650 [税込715]
cocktail de crevettes シュリンプカクテル	SHRIMP COCKTAILS フロマージュブランとオーロラ	1000 [税込1100]
daurde mariné 真鯛のマリネ	MARINATED SEA BREAM ON AVOCADO MOUSSE アボカドのムース	1000 [税込1100]



caviar oscietra  
OSCIETRA CAVIAR  
オシエトラ・キャビア  
15g 10,000  
[税込11,000]

## LES HORS-D'ŒUVRE

œuf mimosa ウフ・ミモザ	DEVILED EGG WITH PUFF PASTRY	1PC 380 [税込418]
gougères au foie gras フォアグラのグジェール	PUFF PASTRY STUFFED WITH FOIE GRAS	1PC 400 [税込440]
brandard 白身魚のブランダー	SEA BREAM & POTATO CANAPE 魚とじゃが芋のリエット カナッペ仕立て	1PC 300 [税込330]
rillettes de pork 豚肉のリエット	PORK RILLETES CANAPE カナッペ仕立て	1PC 300 [税込330]
carottes râpées キャロットラペ	GRATED CARROT SALAD	500 [税込550]

## LES ENTRÉES FROIDES

salade niçoise  
NICE STYLE SALAD  
サラダ・ニソワーズ  
1450  
[税込1595]

confit de gésiers  
GIZZARD & WILD MUSHROOM SALAD  
砂肝のコンフィと野生茸のサラダ  
1600  
[税込1760]

lentilles aux saucisses en salade  
SAUSAGE AND LENTIL SALAD  
トゥールズ風ソーセージと  
レンズ豆のサラダ仕立て  
1500  
[税込1650]

tartare de bœuf  
JAPANESE BLACK WAGYU BEEF TARTAR  
黒毛和牛のタルタル  
2300  
[税込2530]

truite "benifuji"  
TROUT CARPACCIO, FRUIT TOMATOES  
AND SEASONAL SALAD, CITRUS VINAIGRETTE  
静岡県産 紅富士トラウトのカルパッチョ  
柑橘のヴィネグレット  
1600  
[税込1760]

homard mi-cuit  
"HALF COOKED" HOMARD WITH COUSCOUS,  
RAVIGOTE SAUCE  
オマール海老のミキュイ  
ラビゴットソース  
2400  
[税込2640]

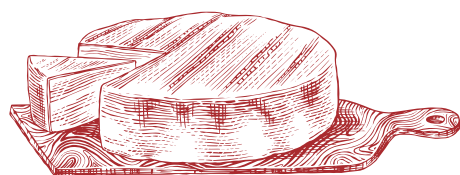
terriner de foie gras de canard maison  
FOIE GRAS TERRINE  
自家製 鴨フォアグラのテリーヌ  
洋梨のピュレとブリオッシュ添え  
2300  
[税込2530]

pâté en croûte  
PATE IN CRUST  
パテ・アン・クルート  
2000  
[税込2200]

## CHARCUTERIE & FROMAGE

assiette de charcuterie  
JAMON SERRANO, COPPA, PATE DE CAMPAGE  
シャルキトリ・盛り合わせ  
[ハモンセラノ/コッパ/パテ・ド・カンパーニュ]  
1800  
[税込1980]

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



## LES PLATS



poulet rôti  
ROASTED CHICKEN  
福島県産 伊達鶏のロティ  
1羽  
5000  
[税込5500]

saint-jagues poêlé  
SAUTEED SCALLOPS, CRUSTACEAN SAUCE  
北海道産 帆立貝のポワレ  
甲殻類のソース  
2500  
[税込2750]

poisson de jour  
FRESH CATCH OF THE DAY  
本日入荷鮮魚  
詳しくはスタッフまで  
ASK

steak de bœuf, sauce truffe  
KUROGE WAGYU STEAK, TRUFFLE SAUCE  
黒毛和牛ヒレ肉のステーキ  
トリュフのソース  
4800  
[税込5280]

carré d'agneau rôti  
ROASTED RACK OF LAMB, SPRING VEGETABLES  
ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト  
春野菜とトリュフ  
3200  
[税込3520]

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]

canard rôti  
ROASTED DUCK BREAST, BALSAMIC RED WINE SAUCE  
青森県産 鴨胸肉のロースト  
バルサミコ・赤ワインソース  
3600  
[税込3960]

## 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 野菜のココト焼き	800 [税込880]
gratin de pâtes PASTA GRATIN ショートパスタのグラタン	700 [税込770]
nouilles au beurrés TAGLIATELLE タリアテッレ添え ヌイユ・オ・ブール	500 [税込550]
pomme grites FRENCH FRIES ポム・フリット	650 [税込715]
pomme dauphinoise POTATO GRATIN ポム・ドフィノワーズ	800 [税込880]

## LES ENTRÉES CHAUDES

galette de crabe  
CRAB CAKE  
クラブケーキ  
グリビッシュソース  
1200  
[税込1320]

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]

asperges blanches  
WHITE ASPARAGUS, JAMON SERRANO & BURRATA  
ホワイトアスパラガスとハモン・セラノ、  
ブッラータチーズ  
2400  
[税込2640]

langue de porc ibérique en blanquette  
STEWED IBERICO PORK TONGUE IN BLANQUETTE SAUCE  
イベリコ豚タンのブランケット  
タリアテッレ添え  
2400  
[税込2640]

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]

confit de canard  
DUCK FONFIT WITH GARLIC ROASTED POTATOES  
フランス産 鴨もも肉のコンフィ  
にんにく風味のジャガイモ添え  
2500  
[税込2750]

## LES SOUPES / RIZ / PÂTES

soupe à l'oignon gratinée  
ONION GRATIN SOUP  
オニオン・グラタンスープ  
HALF 600 FULL 1000  
[税込660] [税込1100]

risotte aux champignons de france et foie gras  
FRENCH MUSHROOM & FOIE GRAS RISOTTO  
フランス産 茸とフォアグラのリゾット  
トリュフ風味  
2500  
[税込2750]



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  
NON GMO

低温圧搾抽出油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

PLWATER

PLウォーター使用  
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。