

MENU DÉJEUNER

メインディッシュを選べる
ランチメニュー

menu A
3,500
[税込 3850]

APPETIZER サラダ・ゲルマン
MAIN DISH お好きなメインディッシュ1品
DESSERT & CAFE 本日のデザートとカフェ

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
ブリフィックスコース

menu B
4,500
[税込 4950]

2 APPETIZERS お好きな前菜2品
MAIN DISH お好きなメインディッシュ1品
DESSERT & CAFE お好きなデザートとカフェ

LES ENTREÉS APPETIZERS

salade niçoise NICE STYLE SALAD

サラダ・ニソワーズ

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

truite "benifuji" TROUT CARPACCIO, FRUIT TOMATOES & 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

saint-jaques mariné MARINATED SCALLOPS

北海道産 帆立貝のマリネ

ⓑ 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 ブリオッシュ添え +880

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 jour RISOTTO OF THE DAY

本日のリゾット

porc grillé GRILLED PORK WITH SAUCE DIABLE

松坂豚リブロースのステーキ ディアブルソース

poisson frais POÊLÉ OF FRESH CATCH OF THE DAY

鮮魚のポワレ

ⓑ boeuf bourguignon RED WINE BEEF STEW

黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニヨン +550

+¥330 nouilles au beurrés
タリアテッレ添え ヌイユ・オ・ブール

confit de canard DUCK CONFIT

フランス産 鴨もも肉のコンフィ

steak de bœuf, sauce l'echalote WAGYU STEAK, RED WINE SAUCE

黒毛和牛のステーキ 赤ワインソース +880

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 échié エシレバター
パンとご一緒に 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 [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

IGP Gascogne Cuvée Marine 2021 Lionel Osmin

ガスコニュ キュヴェ・マリーン

リオネル・オスマン

800

[税込 880]

Bourgogne Aligote Aux Poirélots 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

Comte Tolosan Lune Noir Malbec 2020 Lionel Osmin 800

コント・トロサン リュヌ・ノワール

リオネル・オスマン

[税込 880]

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]

ルポミルミエ ペピネル [フラワーシードル]

275ml 1600

[税込 1760]

Fever Tree Ginger Beer

フィーバーツリー ジンジャービール

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



MENU RAPID

SERVED WITH SIDE SALAD, MINI SOUP, BREAD & DRINK

小さなサラダ/パン/食後のお飲み物



ADD SOUP OF THE DAY
本日のスープ追加 +300

salade niçoise

NICE STYLE SALAD

サラダ・ニソワーズ

※SERVED WITH SOUP INSTEAD OF SIDE SALAD
サイドサラダの代わりにスープがつきます

1600

[税込1760]

risotto du jour

RISOTTO OF THE DAY

本日のリゾット

1700

[税込 1870]

poisson frais

POÊLÉ OF FRESH CATCH OF THE DAY

本日の魚料理

2000

[税込 2420]

porc grillé

GRILLED PORK, SAUCE DIABLE

松坂豚リブロースのステーキ

ディアブルソース

2200

[税込 2420]

steak de bœuf

WAGYU STEAK, RED WINE SAUCE

鹿児島県産黒毛和牛ランプ ステーキ

赤ワインソース

2400

[税込 2640]