

LE BISTRO

KITASANDO

FRUITS DE MER

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	1200 [税込1320]
daurde mariné 本日も入荷鮮魚のマリネ	MARINATED FISH ON AVOCADO MOUSSE アボカドのムース	1200 [税込1320]
truite "akafuji" ⑬ 紅富士トラウトのカルパッチョ	TROUT CARPACCIO, FRUIT TOMATOES 柑橘のヴィネグレット	1800 [税込1980]
	caviar oscietra OSCIETRA CAVIAR オシエトラ・キャビア	15g 10,000 [税込11,000]

LES HORS-D'ŒUVRE

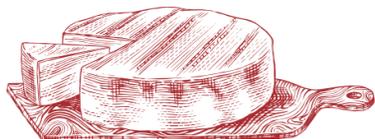
gougères au foie gras フォアグラのグジェール	PUFF PASTRY STUFFED WITH FOIE GRAS gougères グジェール 4PC 600	1PC 600 [税込660]
œuf mimosa ⑬ ウフ・ミモザ	DEVILED EGG WITH PUFF PASTRY	1PC 400 [税込440]
brandard 白身魚のブランダード	SEA BREAM & POTATO CANAPE 魚とじゃが芋のリエット カナッペ仕立て	1PC 350 [税込385]
rillettes de pork 豚肉のリエット	PORK RILETTES CANAPE カナッペ仕立て	1PC 350 [税込385]
carottes râpées キャロットラペ	GRATED CARROT SALAD	500 [税込550]

LES ENTRÉES FROIDES

salade niçoise NICE STYLE SALAD ⑬ サラダ・ニソワーズ	1600 [税込1760]
confit de gésiers en salade GIZZARD & WILD MUSHROOM SALAD ⑬ 砂肝のコンフィと野生茸のサラダ	1600 [税込1760]
saint-jacques et légumes d'été GRILLED SCALLOPS AND SEASONAL VEGETABLES, SUMMER TRUFFLE 帆立貝と夏野菜のグリル サマートリュフ	2400 [税込2640]
tartare de viande chevaline HORSE MEAT TARTAR 馬肉のタルタル	2700 [税込2970]
homard mi-cuit HALF COOKED HOMARD WITH COUSCOUS, RAVIGOTE SAUCE オマール海老のミキュイ クスクス ラビゴットソース	3000 [税込3300]
terrinerie de foie gras de canard maison FOIE GRAS TERRINE ⑬ 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	2500 [税込2750]
pâté de campagne maison COUNTRY PÂTÉ パテ・ドゥ・カンパーニュ	1200 [税込1320]

CHARCUTERIE & FROMAGE

assiette de charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	2000 [税込1980]
plateau de fromages de france FRENCH CHEESE フランス産 チーズ 1PC 500~ [税込1980]	



LES PLATS



marmite de poisson et fruits de mer ASSORTED SEAFOOD IN CASSEROLE, CRUSTACEAN BISQUE SAUCE ⑬ スペシャルリテ たっぷり海の幸のマルミット ビスク仕立て	3800 [税込2750]
poisson de jour FRESH CATCH OF THE DAY 本日も入荷鮮魚 詳しくはスタッフまで	2800~ [税込3080]
bœuf bourguignon RED WINE BEEF STEW ⑬ 黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン	3300 [税込3630]
carré d'agneau rôti ROASTED RACK OF LAMB ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト	3400 [税込3740]
filet de bœuf de Hokkaido, sauce truffe FILLET OF BEEF, TRUFFLE SAUCE 150g 北海道牛ヒレ肉のステーキ トリュフのソース	4500 [税込4950]
avec foie gras poêlé フォアグラソース添え +¥1650	
faux-filet de bœuf SIRLOIN STEAK 北海道産大沼牛サーロイン・ステーキ	4600 [税込5060]

LES ACCOMPAGNEMENTS

garniture bourguignon SAUTEED MUSHROOMS, PETIT ONION & BACON ⑬ 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	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 beurres TAGLIATELLE タリアテッレ添え ニュー・オー・ブル	500 [税込550]
pomme frites 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	1400 [税込1540]
escargot à la bourguignonne BURGUNDY SNAIL WITH PARSLEY-GARLIC BUTTER ⑬ エスカルゴのオープン焼き	1800 [税込1980]
asperges blanches WHITE ASPARAGUS, JAMON SERRANO & BURRATA フランス産ホワイトアスパラガス ハモン・セラノ、ブッラータチーズ	2500 [税込2750]
choucroute garnie TOULOUSE SAUSAGES AND HOMEMADE BACON WITH SAUERKRAUT トゥールーズ風ソーセージと自家製ベーコン シュークルト添え	1800 [税込1980]
tablier de sapeur BREADED CRISPY TRIPE トリップ[牛胃袋]の香草パン粉焼き	1600 [税込1760]
confit de canard DUCK CONFIT WITH GARLIC ROASTED POTATOES ⑬ 鴨もも肉のコンフィ にんにく風味のジャガイモ添え	2600 [税込2860]

LES SOUPES / RIZ / PÂTES

soupe à l'oignon gratinée ONION GRATIN SOUP ⑬ オニオン・グラタンスープ	HALF 600 FULL 1100 [税込660] [税込1210]
--	--

risotte aux maïs de Hokkaido et foie gras HOKKAIDO CORN RISOTTO WITH FOIE GRAS 北海道産とうもろこしとフォアグラのリゾット トリュフ風味	2700 [税込2970]
--	------------------



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

OUR RECOMMENDATIONS
ル・ビストロ スペシャルリテ

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TWATER

カウォーター使用
TWATER

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おりません。
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。