

FRENCH

お箸で食べるフレンチ

Side Dish

豚肉のテリーヌ Terrine (Pork)	¥800
フォアグラのテリーヌ Terrine (Foiegras)	¥1,500
フォアグラのポワレ Poele (Foiegras)	¥1,600
スモークサーモンのサラダ Salad with smoked salmon	¥1,300
ローストビーフ Roast beef	¥1,500
ムール貝の白ワイン蒸し ~じゃがいも添え~ Mussel steamed in white wine with potato	¥1,500
シェフのおまかせプレート Chef's special plate	¥2,000

Main Dish

恋する豚のロースト Roast Pork	¥2,000
鴨モモ肉のコンフィ Confit de canard	¥1,600
鴨むね肉のロースト Roast duck	¥1,800
本日の鮮魚のポワレ Today's recommended fish poele	¥2,000

Dessert

クリームブリュレ Crème burulee	¥700
フォンダンショコラ Fondant au chocolat	¥800

SOBA YAKI

ヤキソバとヤキヤサイのプレート

ソバヤキ ブラウン スタANDARD ¥1,600

東京の麺と東京のソースで仕上げたヤキソバに産直野菜のヤキヤサイのセットプレート

麺 中盛 150yen

麺 大盛 300yen

トッピング

石垣島 十五番地 荒挽きソーセージ 1本 ¥250

菊池農場イーハトーヴの四季 目玉焼き ¥200

マヨネーズ ¥50

SPECIAL

オールインワン 1人前 ¥2,500

ソバヤキ ブラウンスタANDARD + 生牡蠣 3P + グラスワイン

フォアグラ塩ヤキソバ 1人前 ¥2,000

Others

【フレンチおつまみ】

オリーブマリネ ¥500

生ハム ¥1,200

チーズ盛り合わせ ¥1,200

バケット ¥300