

THE UPPER

Pommes Frites / French Fries 900
ポムフリット・フレンチフライポテト

Baguette 1cut / 200
バゲット

AMUSE BOUCHE

Olives 800
オリーブ

Pickles 800
ピクルス

Chicharron / Pork Chips 750
チチャロン・豚皮チップス

Poireaux à la Vinaigrette /
Marinated Leeks 850
ポロネギのマリネ

Pâté de Foies de Volaille /
Chicken Liver Pate 900
鶏レバーのパテ

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Plateau de Fruits de Mer / Seafood Platter 4300
Oysters, Noble Scallops, Shrimps
シーフード・ブラッター - 生牡蠣、海老、旬の魚貝 -

Assiette de Charcuterie /
Assortment of Charcuterie 1800
シャルキュトリー盛り合わせ - 生ハム、サラミ、グアンチャーレ -

Paté de Campagne 1600
パテ・ド・カンパーニュ - 田舎風パテ -

Tartare de Cheval /
Horsemeat Tartar 2400
桜肉のタルタル

Carpaccio de Poisson /
Fresh Fish Carpaccio 1700
鮮魚のカルパッチョ

Saumon Fumé /
Smoked Salmon 1700
スモーク・サーモン

Caprese Burrata Cheese 1980
カプレーゼ・ブッラータチーズ

Salade Lyonnaise /
Lyon-Style Salad 1680
サラダ・リヨネーズ
- リヨン風サラダ - ベーコン、レバーコンフィ、タマゴ

Salade Niçoise / Nicoise-Style Salad 1580
サラダ・ニソワーズ
- ニース風サラダ - インゲン、オリーブ、ツナ、トマト、タマゴ

Salade de Confit de Canard /
Duck Confit Salad 1800
鴨のコンフィとオレンジ、梶谷農園リーフサラダ

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Plateau de Saussices / Sausage Platter 2600
ソーセージ盛り合わせ
- 自家製ソーセージ、ブーダンブラン、トゥールーズソーセージ、ジャガイモのビュレ -

Spicy Fried Chicken 1600
スパイシー・フライドチキン

Fromage de Tête / Pork Brawn 1700
フロマージュ・ド・テット - 豚頭肉のテリーヌのカリカリ焼き -

Piperade 1500
ピペラード - 生ハム、パプリカ、タマゴ -

Quenelles de Brochet à la Lyonnaise 2100
クネル・ド・ブロシェ - リヨン風白身魚のクネル・アメリカーナソース -

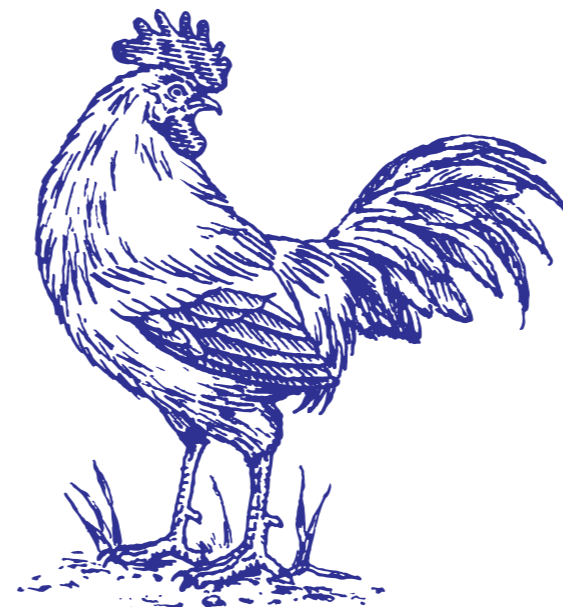
Eggs Benedict Sauce Hollandaise 1680
エッグベネディクト・オランダーズソース

Tripes à la Niçoise / Tripe Stew Niçoise-Style 1500
トリップ・ア・ラ・ニソワーズ - ニース風トリップのトマト煮込み -

Escargots à la Bourguignonne / Burgundy-Style Escargot 1900
エスカルゴ・ブルゴーニュ風

Moules Marinière / Steamed Mussels 2100
ムール・マリニエール - ムール貝の白ワイン蒸し -

Soupe à l'Oignon Gratinée / French Onion Soup 1300
オニオングラタンスープ



LES VIANDES / MEAT

Choucroute à l'Alsacienne / Choucroute Garnie 3500
シュークルート・アルザス風 - ザワークラウト、ソーセージ、豚肉のコンフィ、ジャガイモ -

Carrés d'Agneau en Persillade / Grilled Lamb 3800
仔羊のベルシヤード - ラムチョップ、バセリ風味 -

Confit de Canard / Duck Confit 2800
鴨のコンフィ

Cassoulet de ma Grand-Mère / Duck Breast Confit 3800
カスレ・ド・マ・グランメーレ - 鴨モモ肉コンフィ、ソーセージ、白インゲン豆 -

Vol-au-Vent de Ris de Veau / Creamy Ris de Veau Vol-au-Vent 3200
ヴォローヴァン・バイ・リー・ド・ヴォー - 鶏のクネルのバイ詰め -

Couscous Royal Agneau et Merguez /
Couscous and Merguez Sausages 3000
クスクス・メルゲーズ - ラムと野菜のスープ煮込み、クスクス添え -

Steak de Côte de Bœuf / Beef Steak 4500
牛リブローズ・ステーキ - 300g -

LES POISSONS / SEAFOOD

Bouillabaisse Marseillaise / Marseille-Style Bouillabaisse 3500
ブイヤベース・マルセイユ風

Poisson blanc Poêlé au Beurre Noisette / Seafood Meunière 3800
鮮魚のムニエル・ブールノワゼット - 焦がしバターソース -

Calamars à la Sétoise / Squid Stew Sétoise-Style 3500
セート風イカのトマト煮込み・サフランライス



GARNITURES / SIDES

Lentilles vertes à l'Ancienne / Stewed Lentils 950
レンズ豆の煮込み

Champignons Sautés / Sautéed Mushrooms 1200
キノコのソテー

Ail Confit / Garlic Confit 950
スペイン産ニンニクのコンフィ

Légumes Sautés / Sautéed Vegetables 1300
旬野菜のソテー

FROMAGE / CHEESE

Plateau de Fromage / Cheese Platter 2 types 1200 / 3 types 1800
チーズ盛り合わせ

LES DESSERTS

Tokyo Mont Blanc 1200
東京モンブラン

Crème Caramel / Classic Pudding 800
クラシック・プリン

Baba au Rhum / Rum Baba 900
ババ・オ・ラム

Mille Feuille 1000
ミルフィユ

Paris-Brest 1400
パリ・ブレスト

Nougat Glacé 800
ヌガー・グラセ

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.

Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

10% Service Charge applies from Dinner Service.

全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください

お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます / ディナータイムより別途サービス料を10%頂戴しております