

# THE UPPER

Pommes Frites / French Fries 980  
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 950  
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 1900  
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 1800  
パテ・ド・カンパーニュ - 田舎風パテ -

Tartare de Cheval /  
Horsemeat Tartar 2600  
桜肉のタルタル

Carpaccio de Poisson /  
Fresh Fish Carpaccio 1800  
鮮魚のカルパッチョ

Saumon Fumé /  
Smoked Salmon 1900  
スモーク・サーモン

Caprese Burrata Cheese 2000  
カプレーゼ・ブッラータチーズ

Salade Lyonnaise /  
Lyon-Style Salad 1900  
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 1700  
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 2000  
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 2800  
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 1900  
スパイシー・フライドチキン

Fromage de Tête / Pork Brawn 1800  
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 1600  
ピペラード - 生ハム、パプリカ、タマゴ -

Quenelles de Brochet à la Lyonnaise 2200  
クネル・ド・フロシェ - リヨン風白身魚のクネル・アメリカヌソース -

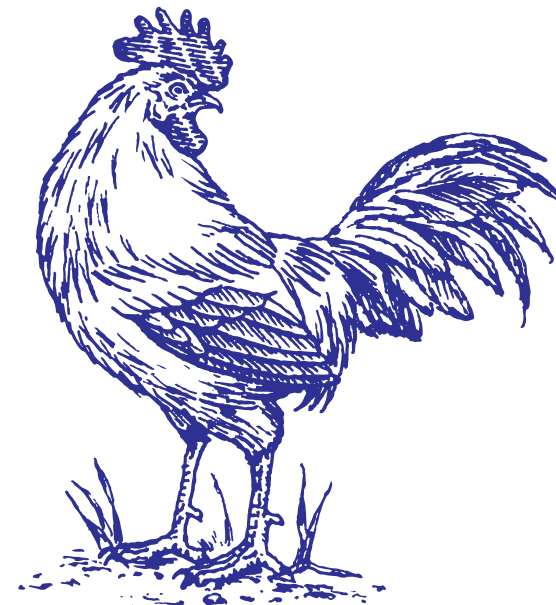
Eggs Benedict Sauce Hollandaise 1800  
エッグベネディクト・オランダーズソース

Tripes à la Niçoise / Tripe Stew Niçoise-Style 1700  
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 2200  
エスカルゴ・ブルゴーニュ風

Moules Marinière / Steamed Mussels 2300  
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 1600  
オニオングラタンスープ



## LES VIANDES / MEAT

Choucroute à l'Alsacienne / Choucroute Garnie 3800  
シュークルット・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 4200  
仔羊のベルシャード - ラムチョップ、パセリ風味 -

Confit de Canard / Duck Confit 3000  
鴨のコンフィ

Cassoulet de ma Grand-Mère / Duck Breast Confit 4000  
カスレ・ド・マ・グランメール - 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 3600  
ヴォローヴァン・バイ・リー・ド・ヴォーと鶏のクネルのバイ詰め -

Couscous Royal Agneau et Merguez /  
Couscous and Merguez Sausages 3200  
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 -

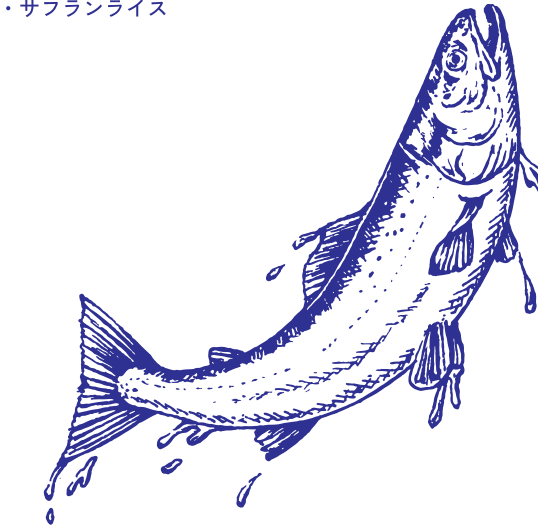
Steak de Côte de Bœuf / Beef Steak 5500  
牛リブローズ・ステーキ - 300g -

## LES POISSONS / SEAFOOD

Bouillabaisse Marseillaise / Marseille-Style Bouillabaisse 3900  
ブイヤベース・マルセイユ風

Poisson blanc Poêlé au Beurre Noisette / Seafood Meunière 4200  
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 3700  
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 1300  
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 1400  
旬野菜のソテー

## FROMAGE / CHEESE

Plateau de Fromage / Cheese Platter 2 types 1500 / 3 types 2000  
チーズ盛り合わせ

## LES DESSERTS

Tokyo Mont Blanc 1400  
東京モンブラン

Crème Caramel / Classic Pudding 900  
クラシック・プリン

Baba au Rhum / Rum Baba 1000  
ババ・オ・ラム

Mille Feuille 1100  
ミルフィユ

Paris-Brest 1500  
パリ・ブレスト

Nougat Glacé 900  
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