

THE UPPER

🐔 : Recommends

AMUSE BOUCHE ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Olives オリーブ	800
Chicharron / Pork Chips チチャロン - 豚皮チップス -	750
Pâté de Foies de Volaille / Chicken Liver Pate 鶏レバーのパテ	900
Plateau de Fruits de Mer / Seafood Platter Oysters, Noble Scallops, Shrimps シーフード・プラッター - 生牡蠣、海老、旬の魚貝 -	4300
Assiette de Charcuterie / Assortment of Charcuterie 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 -	1900
Paté de Campagne パテ・ド・カンパーニュ - 田舎風パテ -	1800
🐔 Tartare de Cheval / Horsemeat Tartar 桜肉のタルタル	2600
Saumon Fumé / Smoked Salmon スモーク・サーモン	1900
Caprese Burrata Cheese カプレーゼ・ブッラータチーズ	2000
Salade Lyonnaise / Lyon-Style Salad 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	1900
Salade Niçoise / Nicoise-Style Salad 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	1700

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

🐔 Saussices, Pomme Purée / Sausage, Potato Purée ソーセージ、ジャガイモのピューレ	2800
Spicy Fried Chicken スパイシー・フライドチキン	1900
Tripes à la Niçoise / Tripe Stew Niçoise-Style 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 -	1700
Escargots à la Bourguignonne / Burgundy-Style Escargot エスカルゴ・ブルゴーニュ風	2200
🐔 Moules Marinière / Steamed Mussels ムール・マリニエール - ムール貝の白ワイン蒸し -	2300
Soupe à l'Oignon Gratinée / French Onion Soup オニオングラタンスープ	1600

GRILLEES BOEUF & POISSON THE UPPER'S SELECTION

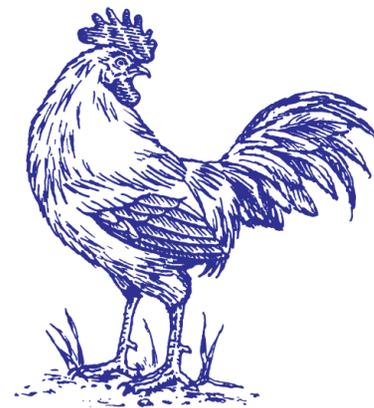
ALL DAYS 17:30~

Côte de bœuf "Japonais" / Japanese Beef Steak 国産牛ステーキ 500g	19800~
Carbon Neutral Beef カーボンニュートラルビーフ 800g	18900~
T-born T ボーンステーキ 1000g	18000~
Plat de Côtes découvert / Born in Short Rib 骨付きショートリブ 1000g	13000
Plat de Poisson du Jours / Today's Fish 本日の魚貝料理	10000~

Price of the week. For 2~4 persons.
*毎週の買付価格と為替相場により、時価となります *2~4名様分程のサイズ感となります

LES VIANDES / MEAT

Choucroute à l'Alsacienne / Choucroute Garnie 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 -	3800
Carrés d'Agneau en Persillade / Grilled Lamb 仔羊のベルシヤード - ラムチョップ、パセリ風味 -	4200
Confit de Canard / Duck Confit 鴨のコンフィ	3000
Cassoulet de ma Grand-Mère / Duck Breast Confit 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 -	4000

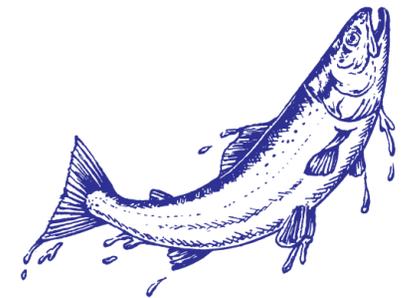


LES POISSONS / SEAFOOD

🐔 Bouillabaisse Marseillaise / Marseille-Style Bouillabaisse ブイヤベース・マルセイユ風	3900
Quenelles de Brochet à la Lyonnaise クネル・ド・プロシェ - リヨン風白身魚のクネル・アメリカーナソース	2200

GARNITURES / SIDES

Champignons Sautés / Sautéed Mushrooms キノコのソテー	1300
Haricots Sautés / Sautéed Kidney Bean インゲン豆のソテー	1300
Pomme Purée / Potato Purée ジャガイモのピューレ	1000
Pommes Frites / French Fries ポムフリット - フレンチフライポテト -	980
Salade Verte グリーンサラダ	800



FROMAGE / CHEESE

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

LES DESSERTS

🐔 Tokyo Mont Blanc 東京モンブラン	1400
Baba au Rhum / Rum Baba ババ・オ・ラム	950
Paris-Brest パリ・ブレスト	1500
🐔 Crème Caramel / Classic Pudding クラシック・プリン	900
Flan Vanille フラン・ヴァニニュー	1000
Tarte aux Saison / Seasonal Tart 季節のタルト	1200
Madeleine 4P マドレーヌ	800

Consuming raw or undercooked meats, seafood, or egg may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical condition.

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.

生または生に近い肉、魚介類、卵などを食べることは、抵抗力の弱まっている方へは食あたりのリスクを上げることがあります

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