

THE UPPER

🦉 : Recommends

AMUSE BOUCHE ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Olives オリーブ	880
Gougère グジェール	4P 900
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	1200
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	2000
Caprese Burrata Cheese カプレーゼ・ブルラータチーズ	2400
🦉 La classique Salade Niçoise / Classic Nicoise-Style Salad クラシック・サラダ・ニソワーズ - タマゴ、オリーブ、トマト、アーティチョーク -	3000

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Boudin Blanc ブーダン・ブラン	2300
🦉 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 -	1800
🦉 Escargots à la Bourguignonne / Burgundy-Style Escargot エスカルゴ・ブルゴーニュ風	2300
🦉 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

POTAGE/SOUP

Soupe à l'Oignon Gratinée / French Onion Soup オニオングラタンスープ	1800
Potage Saison / Seasonal Soup 季節のスープ	1600

GRILLEES BOEUF & POISSON

THE UPPER'S SELECTION

ALL DAYS 17:30~

Côte de bœuf "Japonais" / Japanese Beef Steak	400g <for 2>	14000
国産牛ステーキ	600g <for 3>	19000
	800g <for 4>	23000

T-bone T ボーンステーキ 1000g	20000
---------------------------	-------

Côte de bœuf / RIB リブロースステーキ	23000
---------------------------------	-------

Plat de Poisson du Jours / Today's Fish 本日の魚貝料理	10000~
--	--------

Sauce Vert ソースヴェール	+800
-----------------------	------

Sauce Béarnaise ソースベアルネーズ	+800
------------------------------	------

Sauce au jus de Viande / Gravy Sauce グレービーソース	+800
--	------

PAIN / BREAD

Pain de Campagne パン・ド・カンパーニュ La Cime 高田シェフが新たに手がけるベーカリー“Quoi”から届くパン	1p: 500
Crème d'anchois / Anchovy Cream アンチョビクリーム	700

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 仔羊のペルシヤード - ラムチョップ、パセリ風味 -	5200
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

🦉 Bisque ビスク	3000
-----------------	------

Poisson du Jour / Today's Fish 本日の鮮魚	+800
---	------

Les Fruits de Mer du jour / Today's Seafood 本日の魚介	+800
--	------

GARNITURES / SIDES

Champignons Sautés / Sauteed Mushrooms キノコのソテー	1500
---	------

Haricots Poche / Boiled Kidney Beans インゲン豆のポイル	1500
---	------

Pomme Purée / Potato Purée ジャガイモのピューレ	1100
--	------

Pommes Frites / French Fries ポムフリット - フレンチフライポテト -	1000
---	------

Salade Verte グリーンサラダ	1000
-------------------------	------

FROMAGE / CHEESE

Plateau de Fromage / Cheese Platter チーズ盛り合わせ	2 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
--	-----

Tiramisu ティラミス	1000
-------------------	------

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