

# ENTRÉES FROIDES

冷菜

名物！クリームチーズの味噌漬け

¥520 (572)



自家製ピクルス ¥400 (440)

燻製ポテトサラダ ¥400 (440)

旬魚のエスカベッシュ (フレンチ風南蛮漬け) ¥600 (660)

ナスのバルサミコマリネ ¥400 (440)

鴨の自家製スモーク ¥890 (979)

ミックスナッツ ¥400 (440)

自家製チーズのシーザーサラダ ¥680 (748)

砂肝のコンフィ ¥400 (440)

生ハムのサラダ トマトドレッシング ¥830 (913)

ホタテのカルパッチョ ¥890 (979)

生タコのカルパッチョ ¥890 (979)

チーズの3種盛り (カマンベール・ゴーダ・ブルー) ¥1,100 (1210)

# BAYONNE

フランス産生ハム『バイヨンヌ』

当店で原木から切り落としました。

S ¥900 (990) / L ¥1,600 (1760)



# ~GRILLE~

鉄板焼き

じっくり焼き上げますので、少々お時間頂きます

## 牛ランプの鉄板焼き



牛のお尻の部位。柔らかい赤身肉でさっぱり食べて頂けます。

150g ¥2,000 (2200)

### 牛サーロイン

ジューシーで柔らかく脂の旨味を感じられ、お肉の旨味も感じられる部位です。

200g ¥2,700 (2970)

### 国産 シャトーブリアン

牛フィレの中でも一番柔らかく希少性の高い部位です。

130g ¥4,000 (4400)

### 信州吟醸豚の

### 柔らかローストポーク

信州の地酒『真澄』の酒粕を食べて育った豚。脂身に甘味を感じられる部位です。

1g ¥8 (9)

50g~ご注文いただけます。



信州産牛ハツのたたき ¥800 (880)

信州福味鶏 ¥1,100 (1210)

鴨肉のロースト ビガラードソース ¥1,800 (1980)

フォアグラ マディラソース ¥2,500 (2750)

# LEGUMES 焼き野菜

じっくり焼き上げますので、少々お時間頂きます

## ゴロツとキャベツのグリル

焦がしアンチョビバター ¥600 (660)

季節の焼き野菜盛り合わせ 大 ¥800 (880)

小 ¥550 (605)

ジャガイモのロティ (フライドポテト) ¥500 (605)



# CHARCUTERIE 肉のおつまみ



シャルキトリー盛り合わせ

2種 ¥950 (1045) 全種 ¥1,600 (1760)

シェフ特製 パテ・ド・カンパーニュ ¥600 (660)

ポークリエット (バケット付き) ¥600 (660)

鶏のガランティーヌ ~豚肉のファルス~ ¥650 (715)

フォアグラ&鶏白レバーのムース(バケット付き) ¥700 (770)

# ENTRÉES CHAUDES 温菜



小エビのアヒージョ

¥900 (990)

ナチュラルサワダのパン盛り合わせ 大かご ¥600 (660) 小かご ¥400 (440)

鶏モモ肉と野菜のアヒージョ ¥950 (1045)

アヒージョにはパンがついてきません。ナチュラルサワダのパンの盛り合わせがオススメです

ガーリックトースト ¥380 (418)

# ALIMENT DE BASE 主食

フィガロ自家製キーマカレー

¥900 (990)

# DESSERT 甘味

さっぱり葡萄のソルベ ¥380 (418)

クリームブリュレ ¥480 (528)

こんがり バスクチーズケーキ ¥530 (583)

濃厚 ガトーショコラ ¥530 (583)



※( )内は、税込み価格です。