



当店オススメ!

フィガロ厳選肉 3種盛り

フィガロNo.1のメニュー！牛、鶏、豚を乗せた一皿
当店名に自信を持った一品です！

2~3人前(225g) ¥2,980
4~5人前(450g) ¥4,880

お肉とワイン。
figaro® Grand menu

当店オススメ!

信州プレミアム牛 ローストビーフの シーズニングプレート

ローストビーフの周りを削ぎ落とし、柔らかい部分のみ使用！
ワンプレートで沢山の味をお楽しみください！

3~4人前 ¥2,980

お一人様あたりお通し代、サービス料として500円頂いています。



Viande

お肉料理

信州リンゴ和牛 サーロイン

リンゴを食べて育った黒毛和牛です
身質は最高の信州ブランド牛!
きめ細やかな脂の中に旨味が溢れています
(100g) ¥3,980

信州吟醸豚ロース

(100g) ¥1,680

牛タン
ピクルスソース

¥1,580

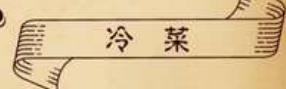
骨付き鶏もも肉 コンフィ

¥1,580



ソーセージ3種盛り
(骨付き、チョリソー、ハーブ)

¥1,180



Entrees Froides

自家製燻製ポテトサラダ ¥580

とろっとたまごの自家製シーザーサラダ ¥880

フレッシュトマトのカブレーゼ ¥980

馬肉のカルパッチョ ¥980

ホタテのハーブマリネカルパッチョ ¥980

チーズ3種のストーンプレート ¥1,320

信州サーモンカルパッチョ

¥980



彩り野菜ステイック
信州味噌のバニヤソース

信州白味噌をベースとしたバニヤソース!
新鮮な野菜と共にテーブルまでお持ちします

¥780



お一人様あたりお通し代、サービス料として500円頂いています。

Rapid

すぐできるおつまみ

ミックスナッツ ¥580

茄子のバルサミコマリネ ¥580

自家製ピクルス ¥580



フィガロ特製
味噌クリームチーズ

松本市ではフィガロから広まった
本家味噌チーズ家！

¥600

Charcuterie

肉のおつまみ



シャルキュトリー 3種盛り

フィガロの定番！肉のおつまみで迷ったらコレ!!

¥2,200

パテドカンパニュ ¥780

ポークリエット（バゲット付） ¥880

ジャンボンブラン ¥880

鶏のガランティーヌ ¥880

フランス産生ハム ¥980



ジャンボンブランと
生ハムの盛り合わせ

ジャンボンブランは豚もも肉のハム
ソフトとハードなタイプのハムを
ワンプレートにしました

¥980



お肉とワイン。
フィガロ。



お一人様あたりお通し代、サービス料として500円頂いています。

Entrees Chauds

温 菜

定番ポテトフライ ¥500

キャベツステーキ
焦がしアンチョビバター ¥800

マッシュルームと
ベーコンのアヒージョ ¥980



有頭エビのアヒージョ

エビとマッシュルーム香るアヒージョ!
バゲットと共に持ちします

¥1,180

トリュフ香る大人のポテトフライ

トリュフオイル×トリュフ塩のトリュフタッグ
リッチな大人の絶品プライドポテト!

¥780

Aliment De Base

主 食

ガーリックトースト ¥440

本日のパン盛り合わせ ¥550

シーフードピラフ ¥580



Dessert

甘 味

濃厚ガトーショコラ ¥700

さっぱりチーズケーキ ¥750



昔ながらのクレームブリュレ

フレンチのデザートと言えばやっぱりブリュレ!
他では味わえない素朴でシンプルなスタイル

¥580



和牛のガーリックライス

信州りんご和牛を使ったガーリックライス
スタッフ全員大絶賛の一品!!

¥880

お一人様あたりお通し代、サービス料として500円頂いています。