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。フィガロ Grand menu

スペシャルプライス!

フォアグラのポアレ

絶妙な火入れで生み出された濃厚な旨味
上質なフォアグラをスペシャルプライスで

¥1,900

信州りんご和牛のローストビーフ

ブランド和牛使用の絶品ローストビーフの！

¥1,380

当店オススメ!

当店のお肉料理は全て低温調理しています

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ます

(100g) ¥2,880

信州福味鶏
胸ロースト

(200g) ¥1,380

豪州牛サーロイン	(150g)	¥1,980
牛ハラミ	(100g)	¥2,380
豪州ラム肉肩ロース	(100g)	¥1,680
信州吟醸豚ロース	(120g)	¥1,580
フィガロ特製 やわらか牛タンシチュー		¥1,680

牛タンピクルスソース

¥1,580

骨付き
鴨もも肉コンフィ

¥1,580

ソーセージ3種盛り
（骨付き、チョリソー、ハーブ）

¥1,280

Entrees Froides

冷菜

3種のチーズと
ドライフルーツの
盛り合わせ

¥1,280

信州福味鶏と温玉のシーザーサラダ	¥780
フレッシュトマトのカプレーゼ	¥780
馬肉のカルパッチョ	¥880
ホタテのカルパッチョ 赤玉ねぎのソース	¥980

彩り野菜スティック
信州味噌のバーニャカウダソース

信州白味噌をベースとしたバーニャソース！
新鮮な野菜と供にテーブルまでお持ちします

¥780

信州サーモンカルパッチョ

¥780

Rapid

すぐでるおつまみ

ミックスナッツ	¥580
自家製ピクルス	¥480
燻製ポテトサラダ	¥480

当店オススメ!

フィガロ特製
クリームチーズの味噌漬け

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

当店オススメ!

シャルキュトリー 3種盛り（バゲット付）

フィガロの定番！肉のおつまみで迷ったらコレ!!

¥1,800

パテ・ド・カンパーニュ	¥780
ポークリエット	¥700
ジャンボンブラン	¥880
鶏のガランティーヌ（バゲット付）	¥680
フランス産生ハム	¥980
バゲット（4カット）	¥440

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

フィガロ特製ブルゴーニュバターの
ポテトフライ ¥680

キャベツのステーキ
焦がしアンチョビバター ¥680

牛スジの赤ワイン煮込み［バゲット付］ ¥900

ベーコンと野菜のアヒージョ［バゲット付］ ¥980

エビのブルゴーニュバター
［バゲット付］

芳醇なバターソースが絡みつき
クセになるおいしさ

¥1,080

ブルゴーニュバターとは
フランスブルゴーニュ地方の名物
にんにくと香草を混ぜ合わせて作ったバター

有頭エビと野菜の
アヒージョ［バゲット付］

エビとマッシュルーム香るアヒージョ！
バゲットと共にお持ちします

¥1,180

キッシュ・ロレーヌ

上質なベーコンと濃厚なクリームが、サクサク生地で調和する
フィガロ自慢の一品

¥780

当店オススメ！

Aliment De Base 主食

ガーリックトースト 1/4本 ¥440

チーズガーリックトースト 1/4本 ¥540

本日のパン盛り合わせ ¥550

バゲット 4カット ¥440

和牛のガーリックライス ¥880

当店オススメ！

信州りんご和牛の
ローストビーフ丼

ブランド和牛を使った絶品ローストビーフ使用
シェフおすすめの一品!!

¥980

Dessert 甘味

濃厚ガトーショコラ ¥680

北海道産クリームチーズ使用
ベイクドチーズケーキ ¥680

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

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。

Beer ビール

キリン一番搾り＜生＞	￥580
シャンディガフ	￥780
レッドアイ	￥780
パナシェビア	￥780
零イチ	￥580

人気メニュー

Wine Highball ワイボール

白のワイボール ￥780
白・甘口+グレープフルーツ+トニックウォーター

赤のワイボール ￥780
赤・甘口+オレンジ+ジンジャーエール

Standard Cocktails スタンダードカクテル ALL￥770

カシスオレンジ
カシスグレープフルーツ
カシスソーダ
ファジーネーブル
ピーチグレープフルーツ
レゲエパンチ
ピーチソーダ
アマレットオレンジ
アマレットジンジャー

カンパリオレンジ
カンパリグレープフルーツ
スプモーニ
カンパリソーダ
ティフィンジンジャー
ティフィンミルク
ブラックルシアン
ラムコーク
ラムトニック

ジントニック
ジンリッキー
ジンライム
ジンバック
ウォッカトニック
ウォッカリッキー
モスコミュール
ブラッディーメアリー
オペレーター

キール
キティ
カーディナル
ミモザ
キールロワイアル
スプリッツァー

Special Cocktails スペシャルカクテル ALL￥880

アプリコットモーニ
杏子のリキュールとグレープフルーツを使ったさっぱりカクテル

カルーアミルク
ココアパウダーとバニラエッセンスを使用したデザートカクテル

巨峰モーニ
日本生まれの巨峰リキュールを使用

フィガロのモヒート
クラッシュアイスを使用したミントの香る爽やかなカクテル

松本ブリーズ
ウォッカ+信州産りんごジュース+クランベリージュース

オレンジTeaスカッシュ
紅茶のリキュールにフレッシュのオレンジを入れたさっぱりカクテル

フィガロのホットワイン
柑橘、スパイスを数種類取り入れた自家製ノンアルコールワイン

Whisky ウイスキー

（ストレート・ロック・ソーダ割・水割）

サントリー　角	￥580
マルスウイスキー　信州	￥680
マルスウイスキー　岩井	￥780
知多	￥880
白州	￥980
富士	￥980
山崎	￥1,800
駒ケ岳2014～鮮緑～	￥1,800
駒ヶ岳2015～紫苑～	￥1,800

Scotch/Bourbon スコッチ/バーボンウイスキー

（ストレート・ロック・ソーダ割・水割）

ジムビーム	￥580
メーカーズマーク	￥780
グレンフィディック12年	￥880
タリスカー10年	￥880

Soft Dorink & Non-Alcoholic Cocktails ソフトドリンク ノンアルコールカクテル

ウーロン茶	￥440
オレンジジュース	￥440
グレープフルーツジュース	￥440
トマトジュース	￥440
信州産ぶどうジュース	￥550
信州産りんごジュース	￥550
ジンジャーエール甘口	￥550
コカ・コーラ	￥550

ストロベリーミルク	￥680
マンゴーミルク	￥680
メロンミルク	￥680
パインソーダ	￥680
ピーチオレンジ	￥680
ピーチグレープフルーツ	￥680
ピーチウーロン	￥680
パインオレンジ	￥680
シャーリーテンプル	￥680
チャイナブルー	￥680

未就学児を除くお一人様あたり、お通し代・サービス料として500円頂いています。