

## クイックメニュー【すぐ出るおつまみ】

- ミックスナッツ ¥480
- 自家製 燻製ポテトサラダ ¥480
- 自家製ピクルス ¥480
- 生ハム（ハモンセラノ） ¥880
- ジャンボンブラン 自家製吟醸豚ハム ¥780



フィガロ特製  
クリームチーズの味噌漬け  
¥580



自家製  
燻製ポテトサラダ  
温玉のせ ¥580



生ハムとジャンボンブラン  
盛り合わせ ¥980



チーズ3種と  
ドライフルーツの盛り合わせ  
¥1,280

当店では小学生以上のお客様から、お席料（1名様500円）を頂戴しております。  
お席料の代わりに、本日のパン盛り合わせをご提供いたします。

## 冷菜【野菜サラダ&カルパッチョ】

牛タンのカルパッチョ  
¥980

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 赤玉ねぎソース ¥980

信州リンゴ和牛のローストビーフ ¥1,380

信州サーモンの  
カルパッチョ  
¥580

彩り野菜スティック  
信州味噌バーニャカウダソース  
¥780

生ハムと  
フルーツのサラダ  
¥780

信州福味鶏と温玉の  
シーザーサラダ  
¥680

ワインによく合う

# 自家製シャルキュトリー

- パテ・ド・カンパーニュ ¥780
- 生ハム(ハモンセラーノ) ¥880
- ジャンボンブラン 自家製吟醸豚ハム ¥780



フォアグラと  
白レバーのムース  
¥880



おかわりバゲット 4切  
¥380



おかわりクラッカー6枚  
¥280



日替わり シャルキュトリー  
3種盛り(バゲット付き)  
¥1,600

本日のおすすめシャルキュトリーから  
おまかせで3品を盛り合わせます



ポークリエット  
¥700

豚肉を煮込んでからペースト状に  
固めたバゲットによく合う一品



鶏のガランティーマ  
¥680

ミンチ肉をモモ肉で巻いて  
焼き上げたフランスの伝統料理



THANKS

## メイン料理 【フィガロの厳選肉料理】

豪州牛サーロイン(100g) ¥1,980

信州吟醸豚ロース(140g) ¥1,580

牛ハラミ(100g) ¥2,380

やわらか牛タンシチュー ¥1,680

当店では肉料理を低温調理でじっくり火入れし、肉の旨味、やわらかさを楽しんでいただけるよう調理しております。調理時間30分程度かかる場合がございますのでお早めにご注文をお願いします。



ホススメ

フォアグラのポワレ  
¥1,900



ホススメ

肉盛りプレート  
2人前 ¥2,980  
4人前 ¥4,880

豪州ラム肉肩ロース  
¥1,680



信州福味鶏  
胸ロースト(100g)  
¥980

信州リンゴ和牛  
サーロイン(100g)  
¥2,880



骨付き鶏もも肉コンフィ  
¥1,480

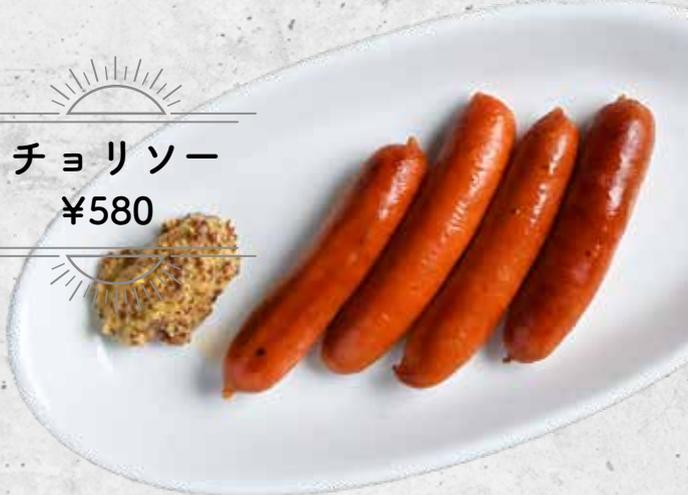
# 温 菜 【フリット&グリル&オーブン焼】

定番ポテトフライ ¥480



キャベツのステーキ  
焦がしアンチョビバター  
¥680

チョリソー  
¥580



キッシュロレーヌ  
¥780



ホススメ

フィガロ特製  
ブルゴーニュバター  
ポテトフライ  
¥680

ブルゴーニュバターはニンニクとパセリを  
混ぜ込んだ香り豊かな自家製バターです



ソーセージの3種盛り  
(骨付き、ハーブ、チョリソー)

¥1,380



ラビオリチップス  
サルサソース  
¥580



カマンベール  
チーズフライ  
¥780



# cocotte

【煮込み&アヒージョ&ブルゴーニュバター】バゲット付

ベーコンと野菜のアヒージョ ¥980

牛スジの赤ワイン煮込み ¥900

ブルゴーニュバターはニンニクとパセリを  
混ぜ込んだ香り豊かな自家製バターです



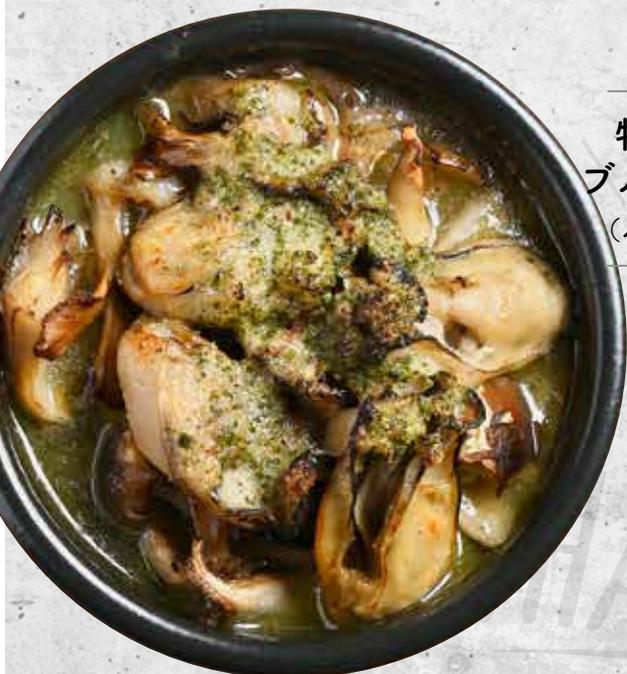
おかわりクラッカー6枚  
¥280



おかわりバゲット4切  
¥380



まるごとカマンベール  
チーズのアヒージョ  
(バゲット付き) ¥1,280



牡蠣ときのこの  
ブルゴーニュバター  
(バゲット付き) ¥1,080



チョリソーの  
スパイシーアヒージョ  
(バゲット付き) ¥880

有頭エビと  
野菜のアヒージョ  
(バゲット付き) ¥1,180



エビのブルゴーニュバター  
(バゲット付き) ¥1,080



## お食事【ブレッド&ライス】

- 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



オリーブオイル  
¥180



カルピスバター  
¥200

カルピス製造時にできるクリーム分を原料にしたこく深い希少バターです。

### 和牛のガーリックライス ¥880



### 信州リンゴ和牛の ローストビーフ丼 ¥980



ホススメ

### 生ハムのせチーズリゾット ¥980



おかわりバゲット 4切  
¥380



おかわりクラッカー6枚  
¥280

## デザート

- ベイクドチーズケーキ ¥680
- 濃厚ガトーショコラ ¥680

ホススメ

### ピスタチオのアイスクリーム ¥580



### 昔ながらのクレームブリュレ ¥580

お客様のテーブルでスタッフがカラメリゼ致します



# 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
グリーンズフリー	¥580

# WineHighball

ワイボール

白のワイボール	¥780
白ワイン + 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
赤ワイン + オレンジ + ジンジャーエール	

# StandardCocktails

スタンダードカクテル

ALL ¥770

カシスオレンジ	カンパリオレンジ	ジントニック	キール
カシスグレープフルーツ	カンパリグレープフルーツ	ジンリッキー	キティ
カシスソーダ	スパモーニ	ジンライム	カーディナル
ファジーネーブル	カンパリソーダ	ジンバック	ミモザ
ピーチグレープフルーツ	ティフィンジンジャー	ウォッカトニック	キールロワイアル
レゲエパンチ	ティフィンミルク	ウォッカリッキー	スプリッツァー
ピーチソーダ	ブラックルシアン	モスコミュール	
アマレットオレンジ	ラムコーク	ブラッディーメアリー	
アマレットジンジャー	ラムトニック	オペレーター	



# SpecialCocktails

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

フレッシュミントとライムを使用した爽やかなカクテル

## 松本ブリーズ

ウォッカ+信州産りんごジュース+克蘭ベリージュース

## 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	¥480
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	¥1800
駒ヶ岳2014~鮮緑~	¥1800
駒ヶ岳2015~紫苑~	¥1800



# Highball

角ハイボール ¥480

## 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-10年	¥880

# SoftDorink&Non-AlcoholicCocktails

ソフトドリンク

ノンアルコールカクテル

ウーロン茶	¥440	ストロベリーミルク	¥680
オレンジジュース	¥440	マンゴーミルク	¥680
グレープフルーツジュース	¥440	パインソーダ	¥680
トマトジュース	¥440	ピーチオレンジ	¥680
信州産ぶどうジュース	¥550	ピーチグレープフルーツ	¥680
信州産りんごジュース	¥550	ピーチウーロン	¥680
ジンジャーエール甘口	¥550	パインオレンジ	¥680
コカ・コーラ	¥550	シャーリーテンプル	¥680
		チャイナブルー	¥680

