



～ À la carte ～

Les Entrées	前菜	
○ 北海道 中標津 竹下牧場モッツァレラのフルーツカプレーゼ		¥800
○ 塩辛バターを包んだブランガードのコロッケ		¥900
○ フォアグラのテリーヌ ブリオッシュカナッペ 1p		¥900
○ 千葉県産 有機野菜のグリーンサラダ		¥1,000
○ 千葉牛・いも豚・鹿のソーセージ トリュフマッシュポテト		¥1,100
○ タルトフランベ (アルザス風 薄焼きピザ)		¥1,100
○ 豚足・豚耳・豚タンのコラーゲン寄せ マスタード高菜		¥1,200
○ 自家製パテ 千葉県 柴海農園のピクルス添え		¥1,300
○ 季節のポタージュ / スープ		¥1,400
○ 富士山サーモンのマリネ いぶりがっこソース		¥1,500
○ 馬肉のタルタル たまりにんにくのコンディマン		¥1,900
○ 自家製 ブリオッシュとフォカッチャ		¥400

アラカルト

Les Plats	メインディッシュ		※ 20~30分お時間頂戴します
○ 選魚の一皿 その日のスタイルで		1/2 ¥1600	¥3,100
○ 千葉県産 いも豚 ヒレ肉		1/2 ¥1700	¥3,200
○ 国産 (北海道 もしくは 千葉県) シカ		1/2 ¥1800	¥3,400
○ 茨城県産 西崎ファーム 鴨むね肉		1/2 ¥2500	¥4,700
○ 千葉県産 黒毛和牛 千葉牛 モモ肉		1/2 ¥2700	¥5,200
○ 山口県産 見蘭牛 ハラミ (天然記念物“見島牛“を親にもつ牛)			¥5,600

※メインディッシュは2人前ポーション (約150g) の金額です (見蘭牛を除き ハーフポーション可)

Les Desserts	デザート	
○ 季節のエクレア		¥1,300
○ 車麩をのせたカスタードプリン キャラメリゼ		¥1,300
○ ピスタチオガナッシュ ミルフィーユ		¥1,500
○ アイス 盛り合わせ	2種	¥1,200
[バニラ・いり番茶・バラ+ライチ+ラズベリー・ピスタチオ・千葉の生姜王のショガ]		
○ 食後のお飲物 コーヒー・紅茶 など (デカフェもありません)		¥400

※テーブルチャージ料として ¥500 / 人 頂戴いたします。

