

～À la carte～

Les Entrées	前菜	
○ タルトフランベ（アルザス風 薄焼きピザ）	¥1,100	
○ 自家製ソーセージ トリュフマッシュポテト	¥1,200	
○ 自家製パテ 千葉県 柴海農園のピクルス添え	¥1,300	
○ 富士山サーモンのマリネ いぶりがっこ	¥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	
○ ^{ランプ} Lampe の メリメロ（7~8種いろいろ盛り）	¥2,200	
○ 自家製パン（ブリオッシュとフォカッチャ）	¥500	
○ 〆に… スーパードボワソン(ブイヤベ-スープ)と おこげ	¥1,500	
Les Desserts	デザート	
○ 季節のエクレア	¥1,400	
○ 車麩をのせたカスタードプリン キャラメリゼ	¥1,400	
○ ピスタチオガナッシュ ミルフィーユ	¥1,600	
○ 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・千葉の生姜王のヨウカ]		
○ 食後のお飲物 コーヒー・紅茶 など（デカフェもあります）	¥400	

アラカルト

Les Plats	メインディッシュ	40分ほどお時間頂戴します
○ 選魚の一皿 その日のスタイルで	1/2 ¥1,800	
	Full ¥3,300	
○ 千葉県産 いも豚 肩ロース	1/2 ¥1,900	
	Full ¥3,400	
○ 蝦夷 シカ うちもも	1/2 ¥2,000	
	Full ¥3,600	
○ 茨城県 西崎ファーム 鴨むね肉	1/2 ¥2,600	
	Full ¥4,900	
○ 黒毛和牛 A5 “千葉牛” モモ肉	1/2 ¥2,900	
	Full ¥5,400	
○ 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 FULLで2人前ポーションの金額です
（見蘭牛を除き ハーフポーション 可）

※テーブルチャージ料として ¥500 / 人 頂戴いたします

Instagram



ホームページ



食べログ



公式LINE

