

LE BISTRO

KITASANDO

FRUITS DE MER

cocktail de crevettes シュリンプカクテル	SHRIMP COCKTAILS フロマー・ジュブランとオーロラ	1000 [税込1100]
daurde mariné 真鯛のマリネ	MARINATED SEA BREAM ON AVOCADO MOUSSE アボカドのムース	1000 [税込1100]
homard mi-cuit オマール海老のミキュイ	"HALF COOKED" HOMARD WITH COUSCOUS, RAVIGOTE SAUCE ラビゴットソース	2400 [税込2640]



caviar oscietra
OSCJETRA CAVIAR
オシエトラ・キャビア
15g 10,000
[税込11,000]

LES HORS-D'ŒUVRE

œuf mimosa ウフ・ミモザ	DEVILED EGG WITH PUFF PASTRY	1PC 380 [税込418]
gougères au foie gras フォアグラのグジェール	PUFF PASTRY STUFFED WITH FOIE GRAS	1PC 400 [税込440]
brandard 白身魚のブランドード	SEA BREAM & POTATO CANAPE 魚とじゃが芋のリエット カナッペ仕立て	1PC 300 [税込330]
rillettes de pork 豚肉のリエット	PORK RILETTES CANAPE カナッペ仕立て	1PC 300 [税込330]
carottes râpées キャロットラペ	GRATED CARROT SALAD	500 [税込550]

LES ENTRÉES FROIDES

salade niçoise
NICE STYLE SALAD
サラダ・ニソワーズ
1450
[税込1595]

confit de gésiers
GIZZARD & WILD MUSHROOM SALAD
砂肝のコンフィと野生茸のサラダ
1600
[税込1760]

lentilles aux saucisses en salade
SAUSAGE AND LENTIL SALAD
トゥールズ風ソーセージと
レンズ豆のサラダ仕立て
1500
[税込1650]

tartare de bœuf
JAPANESE BLACK WAGYU BEEF TARTAR
黒毛和牛のタルタル
2300
[税込2530]

truite "benifuji"
TROUT CARPACCIO, FRUIT TOMATOES
AND SEASONAL SALAD, CITRUS VINAIGRETTE
静岡県産 紅富士トラウトのカルパッチョ
柑橘のヴィネグレット
1600
[税込1760]

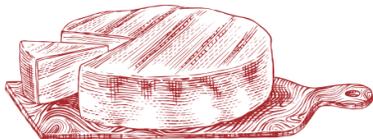
terrine de foie gras de canard maison
FOIE GRAS TERRINE
自家製 鴨フォアグラのテリーヌ
洋梨のピュレとブリオッシュ添え
2300
[税込2530]

pâté en croûte
PATE IN CRUST
パテ・アン・クルート
2000
[税込2200]

CHARCUTERIE & FROMAGE

assiette de charcuterie
JAMON SERRANO, COPPA, PATE DE CAMPAGE
シャルキトリ盛り合わせ
[ハモンセラノ/コッパ/パテ・ド・カンパーニュ]
1800
[税込1980]

plateau de fromages de france
FRENCH CHEESE
フランス産 チーズ
ASK



LES PLATS



poulet rôti
ROASTED CHICKEN
福島県産 伊達鶏のロティ
1羽
5000
[税込5500]

saint-jagues poêlé
SAUTEED SCALLOPS, CRUSTACEAN SAUCE
北海道産 帆立貝のポワレ
甲殻類のソース
2500
[税込2750]

poisson de jour
FRESH CATCH OF THE DAY
本日入荷鮮魚
詳しくはスタッフまで
ASK

steak de bœuf, sauce truffe
KUROGE WAGYU STEAK, TRUFFLE SAUCE
黒毛和牛ヒレ肉のステーキ
トリュフのソース
4800
[税込5280]

carré d'agneau rôti
ROASTED RACK OF LAMB, SPRING VEGETABLES
ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト
春野菜とトリュフ
3200
[税込3520]

bœuf bourguignon
RED WINE BEEF STEW
黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン
3200
[税込3520]

canard rôti
ROASTED DUCK BREAST, BALSAMIC RED WINE SAUCE
青森県産 鴨胸肉のロースト
バルサミコ・赤ワインソース
3600
[税込3960]

LES ACCOMPAGNEMENTS

garniture bourguignon 800
SAUTEED MUSHROOMS, PETIT ONION & BACON [税込880]
ガルニチュール・ブルギニオン
ブルゴーニュ風 野菜のココット焼き

gratin de pâtes PASTA GRATIN 700
ショートパスタのグラタン [税込770]

nouillé au beurres TAGLIATELLE 500
タリアテッレ添え ニュイ・オ・ブール [税込550]

pomme grites FRENCH FRIES 650
ポム・フリット [税込715]

pomme dauphinoise POTATO GRATIN 800
ポム・ドフィノワーズ [税込880]

LES ENTRÉES CHAUDES

galette de crabe
CRAB CAKE
クラブケーキ
グリビッシュソース
1200
[税込1320]

escargot à la bourguignonne
BURGUNDY SNAIL WITH PARSLEY-GARLIC BUTTER
エスカルゴのオープン焼き
1500
[税込1650]

asperges blanches
WHITE ASPARAGUS, JAMON SERRANO & BURRATA
ホワイトアスパラガスとハモン・セラノ、
ブッラータチーズ
2400
[税込2640]

langue de porc ibérique en blanquette
STEWED IBERICO PORK TONGUE IN BLANQUETTE SAUCE
イベリコ豚タンのブランケット
タリアテッレ添え
2400
[税込2640]

confit de canard
DUCK CONFIT WITH GARLIC ROASTED POTATOES
フランス産 鴨もも肉のコンフィ
にんにく風味のジャガイモ添え
2500
[税込2750]

LES SOUPES / RIZ / PÂTES

soupe à l'oignon gratinée
ONION GRATIN SOUP
オニオン・グラタンスープ
HALF 600 FULL 1000
[税込660] [税込1100]

risotte aux champignons de france et foie gras
FRENCH MUSHROOM & FOIE GRAS RISOTTO
フランス産 茸とフォアグラのリゾット
トリュフ風味
2500
[税込2750]



le dessert
PLEASE ASK WAITER FOR OUR DELICIOUS DESSERT MENU!
デザートは別紙のデザートメニューをご覧ください

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PLWATER

PLウォーター使用
PL Water

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

PLEASE NOTE THAT ¥330 WILL BE CHARGED FOR BREAD & ECHIRE BUTTER AND ¥550 WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5PM WHEN ORDERING A LA CARTE.
アラカルトご利用時はパンとエシレバター代330円、17時以降は席料[コベルト]として550円頂戴しています。

IT IS ILLEGAL TO SELL ALCOHOL TO ANYONE UNDER THE AGE OF 20. PLEASE NOTE THAT WE MAY VERIFY YOUR AGE. 20歳未満の方へのアルコール提供は法律で禁止されています。身分証明書の提示をお願いする場合がございます。