

LE BISTRO

KITASANDO

LES HORS-D'ŒUVRE

huître crue FRESH OYSTER
フレッシュオイスター

1PC 700
[税込770]

cocktail de crevettes SHRIMP COCKTAILS
シュリンプカクテル フロマージュブランとオーロラ

1200
[税込1320]

brandard SEA BREAM & POTATO CANAPE
白身魚のブランダード 魚とじゃが芋のリエット カナッペ仕立て

1PC 400
[税込440]

caviar oscietra OSCIETRA CAVIAR
オシエトラ・キャビア

15g 10000
[税込11000]



œuf mimosa DEVILED EGG WITH PUFF PASTRY
ウフ・ミモザ

1PC 400
[税込440]

gougères au foie gras PUFF PASTRY STUFFED WITH FOIE GRAS
フォアグラのグジェール

1PC 600
[税込660]

gougères グジェール 4PC 600

rillettes de porc PORK RILLETES CANAPE
豚肉のリエット カナッペ仕立て

1PC 400
[税込440]

mousse de foie de volaille CHICKEN LIVER MOUSSE
鶏白レバーペースト カナッペ仕立て

1PC 400
[税込440]

carotte rapée GRATED CARROT SALAD
キャロット・ラペ

700
[税込770]

ENTRÉES FROIDES

salade niçoise
NICE STYLE SALAD

⑮ サラダ・ニソワーズ

1800
[税込1980]

confit de gésiers en salade
GIZZARD & WILD MUSHROOM SALAD

⑮ 砂肝のコンフィと野生茸のサラダ

¥2200
[税込2420]

poisson frais en carpaccio
SEABREAM CARPACCIO, BALSAMICO VINAIGRETTE

鮮魚のカルパッチョ

バルサミコ・ヴィネグレット

¥1800
[税込1980]

truite "akafuji" et asperges blanches
TROUT & WHITE ASPARAGUS

紅富士トラウトとホワイトアスパラガス

胡桃ヴィネグレット

2400
[税込2640]

carpaccio de bœuf
BEEF TARTAR

黒毛和牛のタルタル

2800
[税込3080]

marbré de canard au foie gras
MARBLED DUCK AND FOIE GRAS

鴨とフォアグラのパテ

2000
[税込2200]

terriner de foie gras de canard maison
FOIE GRAS TERRINE

⑮ 自家製 鴨フォアグラのテリーヌ

洋梨のビュレとプリオッシュ添え

2800
[税込3080]

CHARCUTERIE



assiette de charcuterie
シャルキュトリー盛り合わせ

2400
[税込2640]

PLATS



marmite de poisson et fruits de mer
ASSORTED SEAFOOD IN CASSEROLE,
CRUSTACEAN BISQUE SAUCE

⑮ スペシャルテ たっぷり海の幸のマルミット

ビスク仕立て

5000
[税込5500]

poisson de jour
FRESH CATCH OF THE DAY

本日入荷鮮魚

3300~
[税込3630]

bœuf bourguignon
RED WINE BEEF STEW

⑮ 黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン

3600
[税込3960]

longe de porc matsuzaka
PORK LOIN

松坂豚背肉ロティ ソース・シャルキュティエ

3300
[税込3630]

magret de canard
ROASTED DUCK, ORANGE SAUCE

鴨のロースト オレンジソース

3500
[税込3850]

filet de bœuf de Hokkaido, sauce truffe
FILLET OF BEEF, TRUFFLE SAUCE 150g

北海道牛ヒレ肉のステーキ

トリュフのソース

4500
[税込4950]

avec foie gras poêlé
フォアグラ添え
+¥1650

poulet rôti
ROASTED CHICKEN

⑮ 岩手県産 清流鶏のロティ

1羽

5000
[税込5500]



LES ACCOMPAGNEMENTS

garniture bourguignon

800

SAUTEED MUSHROOMS, PETIT ONION & BACON

⑮ 野菜のココット焼き ブルゴーニュ風

pomme frites FRENCH FRIES

700

ポム・フリット

pomme dauphinoise POTATO GRATIN

800

ポム・ドフィノワーズ

gratin de pâtes PASTA GRATIN

800

ショートパスタのグラタン

nouilles au beurres TAGLIATELLE

600

タリアテッレ添え ニユ・オ・ブル

ENTRÉES CHAUDES

galette de crabe
CRAB CAKE

⑮ 紅ズワイのクラブケーキ

グリビッシュソース

2500
[税込2750]

escargot à la bourguignonne

BURGUNDY SNAIL WITH PARSLEY-GARLIC BUTTER

エスカルゴのオープン焼き

2000
[税込2200]

asperges et œuf mollet

ASPARAGUS WITH PORCHED EGG, TRUFFLE SAUCE

アスパラガスとウフ・モレ トリュフソース

2500
[税込2750]

confit de canard

DUCK CONFIT WITH GARLIC ROASTED POTATOES

⑮ 鴨もも肉のコンフィ

にんにく風味のジャガイモ添え

2800
[税込3080]

SOUPE / RIZ

soupe à l'oignon gratinée
ONION GRATIN SOUP

⑮ オニオン・グラタンスープ

HALF 700 FULL 1200
[税込770] [税込1320]

risotte aux sakura-crevettes et iwanori
SAKURA SHRIMPS AND IWANORI RISOTTO

桜海老と岩海苔のリゾット カラスミがけ

2400
[税込2640]

FROMAGE

plateau de fromages
CHEESE

チーズ

1PC 500~
[税込550]



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



OUR RECOMMENDATIONS
ル・ビストロ スペシャルテ

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

T/WATER

カウウォーター使用
TL 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おりません。

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。