

テーブルチャージとして¥500-(税別)頂戴しております

自家製ライ麦パンと自家製バターを提供しております。
香り豊かでフレッシュな味わいを料理と共に、是非お楽しみください。



価格はすべて税別表示とさせていただきます。ご了承ください。

-TAPAS-

Saumon mariné

スコッチサーモンのマリネ

¥900-

Canard fumé

2種の鴨燻製

¥900-

～シャラン産はシンプルに、青森県産は柚子胡椒風味で～

Légumes mariné

彩り野菜のピクルス シードル風味

¥500-

Olives

オリーブ

¥500-

～フランス産種付きグリーンオリーブ～

Pomme frites

ポムフリット

¥700-

～定番タパス、ポテトフライ～

Jambon cru

生ハム

¥900-

～フランス南西部 バスク地方

ピエールオティザさんの生ハム～

—LES ENTREES “FROID”— 冷製オードヴル

Pâté de campagne

長野県 千代幻豚 パテ・ド・カンパーニュ

1/2 ¥1,400- / ¥2,000-

～希少価値のある千代幻豚をふんだんに使った田舎風パテ～

Carpaccio de joue de bœuf

和牛ホホ肉のカルパッチョ

1/2 ¥1,600- / ¥2,500-

～薄くスライスした和牛ホホ肉のコンフィにバルサミコドレッシングとクロッカ野菜～

Cercle de saumon et crabe

スコッチサーモンとタラバガニのタルタル

1/2 ¥1,300- / ¥2,000-

～スコッチサーモンをマリネし、タラバガニと合わせタルタルにケッパーとハーブのアクセント～

Carpaccio de poisson

鮮魚のカルパッチョ

1/2 ¥1,200- / ¥2,000-

～煎り酒とオリーブオイルのソース、フローズンラズベリー～

—SALADE— サラダ

★ Soriole fumé

函館戸井産 天然ブリと梨のサラダ
黒にんにくのピューレ
¥2,000-

Salade de gourmand

グルマンサラダ

1/2 ¥1,200- / ¥1,800-

～シェフの気まぐれ贅沢サラダ～

Salade de Jambon cru et fruits

生ハムと季節のフルーツのサラダ

1/2 ¥1,000- ¥1,600-

～バスク地方の生ハムとマリネしたフルーツのコンビネーション～

Salade de champignons

サラダ シャンピニオン

1/2 ¥900- / ¥1,500-

～いろいろなキノコのサラダ仕立て クルミ風味～

※ ★一季節の chef おすすめ料理

—LES ENTREES “CHAUD”— 温製オードヴル

Fricassé de homard

オマール海老と栗のフリカッセ

¥2,800-

～プリプリのオマール海老と豆類の軽いクリーム煮～

★ Ravioli

原木椎茸のラグーとフォワグラのラビオリ

焦がしバターのエキュム

¥2,000-

St-jacques poêlées,émulsion d'anchois

帆立貝のポワレ アンチョビのエマルジョン 潮の香り

1/2 ¥1,600- ¥2,800-

～素材の味を引き立てるエマルジョンソースを絡めて～

★ Maquereau fumé

ゴマサバの燻製 レッドキヌアとフロマージュブラン

1/2 ¥1,300- ¥1,800-

Rouleau de crevettes et jambon cru

生ハムを纏った天使の海老 温野菜添え

1/2 ¥1,600- ¥2,500-

～ニューカレドニア産の海老を生ハムで巻き、丁寧に焼き上げハーブを使ったソースで～

★ Potage de huître

牡蠣のポタージュ

¥700-

—LES POISSONS— 魚料理

Poisson suivant l'arrivage du matin

～本日の魚料理～

1/2¥2,000- / ¥2,600-

～その日の魚に合わせた仕立て、ソースでご用意致します～

Homard rôti

カナダ産 活オマール海老のロティ

¥4,600- (1本 約450g)

～丸々一本を使い、殻つきのまま豪快にロースト

ソースにもビスクを加え、オマール海老を存分にご堪能いただけます～

“Bouillabasse”

ブイヤベース

(1人前)¥2,000-/(2人前)¥3,200-

～海の幸をたくさん詰め込んだプロヴァンスの郷土料理～

Crevettes et st-jacques poêlé 7epicés

天使の海老と活帆立貝のポワレ 7種類のスパイス

¥2,600-

～活海鮮と彩り野菜を強火でさっと仕上げました

ランベリー特製の7種のスパイスどうぞ～

—LES VIANDES— 肉料理

Joue de bœuf grillé sauce moutarde

和牛ホホ肉のカリカリグリエ

～粒マスタードソース～

1/2 ¥2,000- / ¥3,000-

～6時間コンフィ、ジューシーに焼き上げ、粒マスタードソースのアクセントと共に～

Steak frites

ドライエイジングビーフ

カフェドパリバターとポムフリット

(100g)¥2,600- / (200g)¥4,800-

～静岡県富士宮「さの萬」で40日間熟成されたドライエイジングビーフ

南部鉄器でピストロお馴染みのステーキフリットスタイル～

★ Chevreuil

蝦夷鹿スネ肉のパルマンティエ 秋トリュフ

¥2,500-

～赤ワインで4時間煮込んだ鹿のスネ肉となめらかなキタアカリのピューレの一皿～

Cuisse de Canard Conft

青森県産バルバリー種鴨モモ肉のコンフィ

～2種類のじゃがいもと共に～

¥3,000-

～バルバリー種 400g 以上のものを厳選して使用～

★ Côtelette de boeuf

“くまもと あか牛”内もも肉のカツレツ

(100g)¥2,800- / (200g)¥4,900-

—RISOTTO— リゾット

Risotto de champignon

季節のキノコのリゾット

¥1,800-

Risotto de jambon cru et roquette

生ハムとルッコラのリゾット

¥1,800-

Risotto de clovisses et soja vert

蛤と枝豆のリゾット

¥2,000-

★ Risotto de moules

ムール貝と海苔のリゾット サフラン風味

¥2,200-

— LES DESSERTS — デザート

★ Dessert de saison

パティシエおすすめの一皿

「北海道余市の洋梨 白ワインのグラニテ オレンジのソルベ」

¥1,200-

～旬のフルーツや素材を使ったデザート～

Parfait du jour

本日のパルフェ

¥1,200-

～素材を生かしたオリジナリティあふれるパフェ～

Far breton

ファーブルトン

¥800-

～温製デザート。もちもちとした厚焼きクレープのような食感 プルーン フロマーージュブランと共に～

Panna cotta

パンナコッタ

¥800-

～マダガスカル産バニラをたっぷりを使い香り良く仕上げました 国産フランボワーズソースで～

Moelleux chocolat

モワルショコラ

¥1,000-

～濃厚で滑らかなチョコレートを使った温かいデザート バニラアイスを添えて～

Café

コーヒー ¥600-

Expresso

エスプレッソ ¥600- (double)¥700-

Cappuccino

カプチーノ ¥700-

Café au lait

カフェ・オ・レ ¥700-

Thé (Nature,Citron,Lait)

紅茶(ストレート、レモン、ミルク) ¥600-

Infusions

ハーブティー(フレッシュ) ¥700-

Les Disestif

デザートワイン ¥1,200～

Marc ¥1,200～

Calvados ¥1,200～

各種リキュール ¥1,400～