

# A La Carte

Sep.16th-Dec.19th



Grilled red prawn marinated in madeira wine  
赤エビのマデラワインマリネをグリルで

## Amuse

Clams with herbed beignets with tapenade

アサリの香草ベニエ タブナード添え

JPY 900

Garland chrysanthemum quiche

春菊のキッシュ

JPY 900

Smoked egg with mayonnaise sauce

燻製玉子とマヨネーズソース

JPY 900

Seasonal pickled vegetables

おすすめ野菜のピクルス

JPY 900

Malinated olives and cheese in oil

オリーブとチーズのオイル漬け

JPY 900

Baguette

バケット

JPY 200

\*Please order with other dishes. 他の料理と一緒にご注文をお願いいたします

## Salad and Soup

Pumpkin potage

カボチャのポタージュ

JPY 1,500

Niçoise-style salad

ニース風サラダ

JPY 1,800

Burrata cheese with fruits

ブルータチーズとフルーツ

JPY 2,800

## Appetizer

Chicken and taro terrine with dried persimmon and walnuts

鶏と里芋のテリーヌ 干し柿とクルミ添え

JPY 1,800

Pâté de campagne baked pie

パテ・ド・カンパーニュのパイ包み焼き

JPY 1,800

Foie gras terrine with pain d'épices

フォアグラのテリーヌ パンドエビス添え

JPY 3,500

Cauliflower and sesame blancmange with lobster jerry

カリフラワーとゴマのブランマンジェ オマールのジュレ

JPY 2,200

Assorted chesse

チーズ盛合せ

JPY 2,200

## Main dish

|                                                                                    |           | Half size |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Poire Chef's selection fish with ginger and herb sauce<br>おすすめ魚のポワレ 生姜と香草のソース      | JPY 4,000 | JPY 2,500 |
| Grilled red prawn marinated in madeira wine<br>赤エビのマデラワインマリネをグリルで                  | JPY 4,000 | JPY 2,500 |
| Braised beef cheek in red wine<br>牛ほほ肉の赤ワイン煮                                       | JPY 4,000 | JPY 2,500 |
| Sautéed duck breast with persimmon sauce<br>合鴨胸肉のソテー 柿のソース                         | JPY 4,000 | JPY 2,500 |
| Kyoto Hiyoshi pork petit sare potée style<br>京都日吉豚のプティサレ ポテ仕立て                     | JPY 3,500 | JPY 2,000 |
| Grilled beef hanging tender with Irizake béarnaise sauce<br>牛サガリのグリル 煎り酒のベアルネーズソース | JPY 3,500 | JPY 2,000 |
| Poire Japanese black beef fillet with soy butter sauce<br>黒毛和牛ヒレ肉のポワレ 醤油バターソース     | JPY 8,000 | JPY 4,500 |

## Dessert

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Custard pudding<br>カスタードプディング                                         | JPY 1,400 |
| Royal milk tea and white chocolate terrine<br>ロイヤルミルクティーとホワイトチョコのテリーヌ | JPY 1,600 |
| Ice cream&sorbet<br>アイス&シャーベット                                        | JPY 800   |