

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 400

*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

ブルラ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 2,000

Main dish

		Half size
Poire Chef's selection fish with ginger and herb sauce 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 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 牛ほほ肉の赤ワイン煮	JPY 4,000	JPY 2,500
Sautéed duck breast with persimmon sauce 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 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 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 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 カスタードプディング	JPY 1,400
Royal milk tea and white chocolate terrine 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
Pumpkin and caramel mousse カボチャとキャラメルムース	JPY 1,600
Ice cream&sorbet アイス&シャーベット	JPY 800

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください



Pumpkin and caramel mousse
カボチャとキャラメルムース