

Menu "Le Bon Vivre"

前菜 + メイン + パン + デザート or 3種チーズ盛
appetizer main dish breads dessert Assortment of 3 kinds of cheeses

¥300でコーヒーまたは紅茶をつけられます。Coffee or tea +¥300

前菜とメインを下記よりお選びください。
Please choose an appetizer and a main dish from below.

¥ 2,300

お時間が少々かかります、ご了承ください

- 前菜 - appetizer

鶏むね肉のシーザーサラダ
挽きたてパルミジャーノ・レッジャーノ
Caesar salad with boiled chicken breast and Parmigiano reggiano

ピスタチオが入った手作りソーセージと
レンズ豆の温製サラダ
Homemade sausage and lentils

じゃがいも、パプリカ、マッシュルームとハムの
キッシュ グリーンサラダ添え
Quiche with vegetable, ham and mushroom

豚肉と鶏肝の自家製田舎風パテ グリーンサラダ添え
Homemade pâté de campagne

グリュイエールチーズで焼いた
オニオングラタンスープ
Onion gratin soup

エスカルゴのパセリバター焼 + ¥100
Escargot butter

フォアグラのテリーヌ ブリオッシュトースト添え
Terrine of foie gras with brioche toast + ¥500

- デザート - desserts

デザートメニューの●印からお選びください
Please choose from "●" the desserts menu below

or

- チーズの3種盛 -

Assortment of 3 kinds of cheeses

- メイン - main dish

白身魚のすり身のえびソースグラタン "クネル"
"Quenelle", with sauce "américaine"

ルブロンチーズ ジャがいも
ベーコンのグラタン "タルティフレット"
"Tartiflette" Gratin (Reblochon cheese, Bacon and Potato)

牛100%粗びき肉の手ごねステーキアッシュェ
フレンチフライ添え
"Steak hache", Ground beef steak with french fries + ¥200

火を通したサーモン、ケッパー、トマトの
クリームソース白ワイン風味 ブロッコリー添え
Poêler of salmon with white wine sauce + ¥350

ワインレッドに仕上げた鴨むね肉に
キャラメリゼしたオレンジのソース
Duck breast meat orange sauce + ¥700

骨付き鴨、豚、ソーセージと白いんげん豆の
煮込み"カスレ"
"Cassoulet", White beans gratin with duck and pork + ¥800

骨付き鴨肉のコンフィ にんにくポテト添え
"Confit de canard ", Preserved and Grilled duck thigh + ¥900

鹿肉のロース 赤ワインのソース
ほうれん草のバターソテーを添えて
Venison loin roast from kyoto "Miyama" with red wine sauce + ¥1,400

※価格は全て税込です。



à Partager

18 カ月熟成コンテチーズ 100%のチーズフォンデュ
Cheese fondue Comté cheese

18 カ月熟成コンテチーズ 70%とロックフォールチーズ 30%のチーズフォンデュ
Cheese fondue Comté cheese and Roquefort cheese

¥1,800 / L ¥2,500

————— ご一緒どうぞ —————

手作りソーセージと3種の野菜がのったプレート

Sausage and 3 kinds of vegetables ¥ 600

フロマージュ盛り合わせ (チーズのページよりお選びください) 3 種 ¥ 1,000
Assorted cheese board (Select from "cheese"page) 5 種 ¥ 1,500

シャルキュトリ盛り合わせ (自家製パテ・ド・カンパーニュ、プロシュート、自家製リエット)
Assorted charcuterie (Home made pâté de campagne", Prosciutto and Pork rillettes) ¥ 1,400

鶏むね肉のシーザーサラダ 挽きたてパルミジャーノレッジャーノ
Caesar salad with boiled chicken breast and Parmigiano reggiano ¥ 1,200

グリーンの葉野菜ヴィネグレット和え ベーコンとゆで玉子をのせたサラダ
Green salad with bacon and boiled egg ¥ 1,000

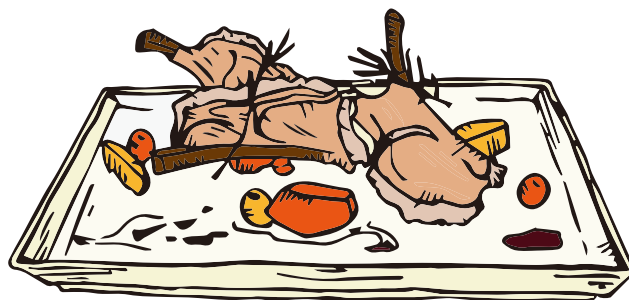
※イラストは全てイメージです。※価格は全て税込です。



Les Entrées

お野菜と白いんげん豆のスープにトマトとパルミジャーノレッジャーノを添えて Soup with vegetables from Kyoto with Parmigiano reggiano and diced tomato	¥ 800
グリュイエールチーズで焼いたオニオングラタンスープ Onion gratin soup with Gruyère cheese	¥ 800
ピスタチオが入った手作りソーセージとレンズ豆の温製サラダ Homemade sausage and lentils	¥ 820
じゃがいも パプリカ マッシュルームとハムのキッシュ グリーンサラダ添え Quiche with vegetable, ham and mushroom	¥ 840
豚肉と鵝肝の自家製田舎風パテ グリーンサラダ添え Homemade pâté de campagne	¥ 860
エスカルゴのパセリバター焼 Escargot with butter a parsley	¥ 950
鴨フォアグラのテリーヌ ブリオッシュトースト添え Terrine of duck foie gras with brioche toast	¥ 1,380
ホワイトアスパラガス オランダーズソース White asparagus with hollandaise sauce	¥ 1,500
京都で採れた野菜入りサラダ マルドンの海塩 ・ バージンオイル ・ レモンで Small salad with vegetables from Kyoto	¥ 450
フレンチフライ French fries	¥ 450

※イラストは全てイメージです。※価格は全て税込です。



Les Plats

白身魚のすり身のえびソースグラタン “クネル”
"Quenelle", Ground white fish gratin with sauce "américaine"

¥ 880

ルブロッションチーズ ジャがいも ベーコンのグラタン “タルティフレット”
"Tartiflette" Gratin (Reblochon cheese", Bacon and Potato)

¥ 950

牛 100% 粗挽き肉の手ごねステーキアッシュェ フレンチフライ添え
"Steak hache", Ground beef steak with french fries

¥ 1,200

火を通したサーモン、ケッパー、トマトのクリームソース白ワイン風味ブロッコリー添え
Poêler of salmon with white wine sauce

¥ 1,380

ワインレッドに仕上げた鴨むね肉にキャラメリーゼしたオレンジのソース
Duck breast roast with orange sauce

¥ 1,780

骨付き鴨・豚・ソーセージと白いんげん豆の煮込み “カスレ”
"Cassoulet", White beans gratin with duck and pork

¥ 1,800

骨付き鴨肉のコンフィ にんにくポテト添え
"Confit de canard ", Preserved and Grilled duck thigh

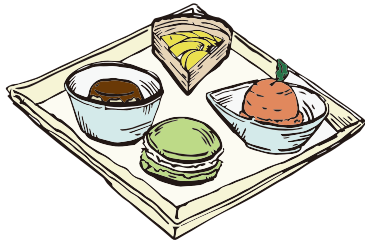
¥1,980

鹿肉のロース 赤ワインのソース ほうれん草のバターソテーを添えて
Venison loin roast from kyoto "Miyama" with red wine sauce

¥ 2,400

※イラストは全てイメージです。※価格は全て税込です。

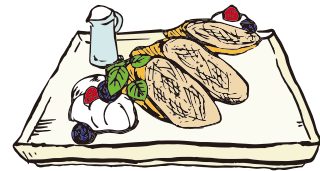
Les Desserts



カフェ グルマン Café Gourmand ¥ 1,600

- ・ エスプレッソ Espresso
- ・ クレームキャラメル Custard pudding
- ・ ハーゲンダッツアイスクリーム "Häagen-Dazs" ice cream
- ・ タルト 1ヶ Tarte
- ・ マカロン or フィナンシェ or カヌレ・ド・ボルドー Macaron or Financier or Cannelé de Bordeaux

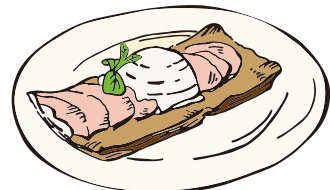
バゲットに瑞穂たまごを使ったアパレイユを染み込ませた
 “フレンチトースト”アイスとベリー添え
 "French toast" of baguettes with ice cream and berries ¥ 1,100



シューにバニラアイスを詰めた温かいチョコレートソースをがけ
 “プロフィトロール”

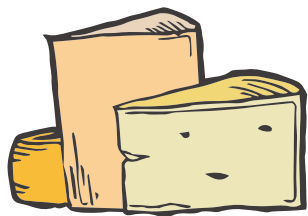
"Profiteroles" Ice cream puffs with chocolate sauce ¥ 1,200

うすく焼き上げたアップルパイ “タルト・フィーヌ・ポム”
 バニラアイスクリームをのせて
 Thin apple tart with ice cream ¥ 900



- | | | | |
|-----------------------------|-------|---|-------|
| 渋皮マロンのタルト
Chestnut tart | ¥ 650 | ● 白ワインとレモンジュレ
Jelly white wine and lemon | ¥ 400 |
| ● 洋梨のタルト
Pear tart | ¥ 550 | ● カヌレ・ド・ボルドー
Cannelé de Bordeaux | ¥ 280 |
| ● ガトーショコラ
Chocolate tart | ¥ 550 | ● ハーゲンダッツアイスクリーム
"Häagen-Dazs" ice cream | ¥ 540 |
| ● チーズケーキ
NY cheese cake | ¥ 550 | ● マカロン
Macaron | ¥ 360 |
| ● クレームブリュレ
Crème brûlée | ¥ 540 | | |

※イラストは全てイメージです。※価格は全て税込です。



Les Fromages



(原料) 牛乳



(原料) 羊乳



(原料) 山羊乳

白かびタイプ



カマンベール
Camembert

上品でクリーミー、トロリとした濃厚な味わいです。



クロミエ
Coulommiers

旨みと練れた塩味、ヘーゼルナッツを
思わせる風味が広がります。

青かびタイプ



ロックフォール
Roquefort

ねっとり濃厚な青かびの旨みと、
無殺菌羊乳のコク深さが特徴です。



フルム・ダンベール
Fourme d'ambert

無殺菌乳の柔らかな風味に青かびのアクセント。

ウォッシュタイプ



エポワス
Époisses de bourgogne

蒸留酒を加えた塩水で表面を洗いながら丁寧に熟成。



ポン・レヴェック
Pont l'évêque

弾力ある質感と、強すぎず穏やかながら
コク深い味わいが特徴。
無殺菌乳ならではのミルク感がまろやかです。

シェーブルタイプ



サントモール・ブラン
Sainte maure blanche

さわやかな酸味と瑞々しい食感。
乾燥熟成独特の味わいです



セル・シュール・シュール
Selles sur cher

若いうちは酸味が強めですが、熟成が進むと
まろやかな味わいに。

セミハード / ハードタイプ



オッサ・イラティ
Ossau iraty

ふよやかなコクと自然の滋味。羊乳の濃厚な旨みと蜂蜜を思わせるような
甘みを持ち、こってりとまろやかです。



コンテ・ド・モンターニュ
Comté de montagne

香ばしさと甘みを併せ持ちフランスで最も親しまれています。



ルブロション・ド・サヴォワ
Reblochon de savoie

標高1,000mの高地牧場で育った牛の乳をふんだんに使用。



テット・ド・モワヌ
Tête de moine

花びらのように割ることにより香りが一層華やかに。

※イラストは全てイメージです。※価格は全て税込です。