

# 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 or Assortment of 3 kinds of cheeses

¥ 2,600 ~

¥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.

## - 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

ルブロッションチーズ じゃがいも  
ベーコンのグラタン "タルティフレット" + ¥100  
"Tartiflette", Gratin  
(Reblochon cheese, Bacon and Potato)

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

## - 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

お時間が少々かかります、ご了承ください

It takes a little time

## - メイン -

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

白身魚のすり身のえびソースグラタン "クネル" + ¥800  
"Quenelle", with sauce "américaine"

牛肉の赤ワイン煮込み"ブルギニョン" + ¥880  
Red wine stew of beef (Beef bourguignon)

骨付き鴨肉のコンフィ にんにくポテト添え + 1,000  
"Confit de canard"  
, Preserved and Grilled duck thigh

サーモンのムニエル ブール・ノワゼット + ¥1,200  
ケッパー風味  
Salmon meuniere with beurre noisette  
caper flavor

シュークルード + ¥1,200  
Choucroute

京都・美山のジビエ 鹿肉ロース + 1,480  
赤ワインソース  
Venison loin with red wine sauce

牛肉サーロイン ステークフリット + ¥1,500  
Steak frites

※価格は全て税込です。



## à Partager

大皿で分かち合う (2~3人分)  
For sharing with friends

エメンタール 70% & グリュイエールチーズ 30% のチーズフォンデュ  
Cheese fondue Emmental cheese and Gruyère cheese

<180g> ¥1,850 / <250g> ¥2,680

~ご一緒にどうぞ~

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 ¥ 620

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 ¥ 1,020  
Assorted cheese board (Select from "cheese" page) 5種 ¥ 1,530

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) ¥ 1,430

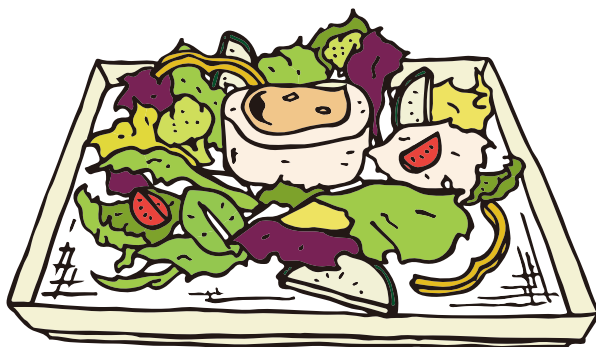
鶏むね肉のシーザーサラダ 挽きたてパルミジャーノレッジャーノ  
Caesar salad with boiled chicken breast and Parmigiano reggiano ¥ 1,230

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 ¥ 1,020

小さなタルティーヌ盛り合わせ 4種 (リエット、タブナート、プロシュート、海老とアボカド)  
4 kinds of tartine assortt (pork rillettes, tapenade, prosciutto, shrimp and avocad) ¥ 2,050

↑ 追加でご注文を承ります。 オリーブオイル (Olive oil) ¥100 バター (Butter) ¥100 タブナード (Tapenade) ¥100

※イラストは全てイメージです。 ※価格は全て税込です。

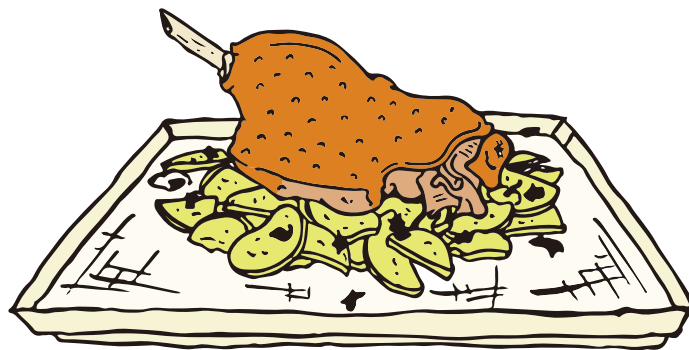


# Les Entrées

## 前菜 Appetizers

---

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 Vegetable and white bean soup with Parmigiano reggiano and diced tomato	¥ 820
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	¥ 820
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	¥ 840
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 vegetables, ham and mushroom	¥ 860
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	¥ 880
ルブロンチーズ じゃがいも ベーコンのグラタン “タルティフレット” "Tartiflette", Gratin (Reblochon cheese", Bacon and Potato)	¥ 970
エスカルゴのパセリバター焼 Escargot with butter a parsley	¥ 970
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	¥ 1,410
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	¥ 460
フレンチフライ French fries	¥ 460



# Les Plats

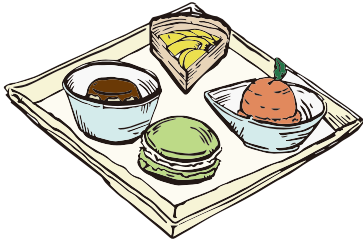
## お料理 Main dishes

---

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	¥ 1,230
白身魚のすり身のえびソースグラタン "クネル" "Quenelle", with sauce "américaine"	¥ 1,800
牛肉の赤ワイン煮込み"ブルギニョン" Red wine stew of beef (Beef bourguignon)	¥ 1,920
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	¥ 2,020
サーモンのムニエル ブール・ノワゼット ケッパー風味 Salmon meuniere with beurre noisette caper flavor	¥ 2,200
シュークルート Choucroute	¥ 2,200
京都・美山のジビエ 鹿肉ロース 赤ワインソース Venison loin with red wine sauce	¥ 2,480
牛肉サーロイン ステークフリット Steak frites	¥ 2,630

# Les Desserts

## デザート Desserts

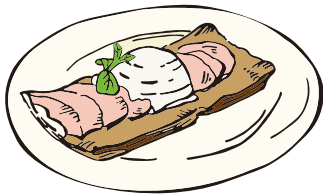


### カフェ グルマン Café Gourmand

- ・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

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かけた  
"プロフィトロール"

"Profiteroles" Ice cream puffs with chocolate sauce ¥ 1,230



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 ¥ 920

フルーツとれもんジュレが入ったグラスパフェ  
Lemon jelly with fruit and vanilla Icecream

¥ 800



オレンジのタルト  
Tarte orange

¥ 670

渋皮マロンのタルト  
Chestnut tart

¥ 670

● 洋梨のタルト  
Pear tart

¥ 570

● ガトーショコラ  
Chocolate tart

¥ 570

● チーズケーキ  
NY cheese cake

¥ 570

● クレームブリュレ  
Crème brûlée

¥ 550

● 白ワインとレモンジュレ  
Jelly white wine and lemon

¥ 410

● カヌレ・ド・ボルドー  
Cannelé de Bordeaux

¥ 290

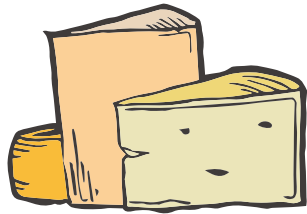
● ハーゲンダッツアイスクリーム  
"Häagen-Dazs" ice cream

¥ 550

● マカロン  
Macaron

¥ 370

※イラストは全てイメージです。※価格は全て税込です。



# Les Fromages

チーズ  
Cheeses



(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

若い頃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



オツ・イラティ  
Ossau iraty

ふく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・モワンヌ  
Tête de moine

花びらのように削ることにより香りが一層華やかに。

# Drink menu



グラスワイン & デキャンタ

## Glasswine&Decanter

※グラスは125ml、デキャンタは500ml

### Sparkling wine スパークリングワイン

ボー・ロシェ・ブリュット (グラス) ¥ 500  
 Beau rocher brut

### White wine 白ワイン

トゥーレーヌ・ソーヴィニオン・ブラン (グラス) ¥ 500  
 Touraine sauvignon blanc (デキャンタ) ¥ 1,800

ソンジュ・ド・バックス・シャルドネ (グラス) ¥ 1,000  
 Songes de bacchus chardonnay (デキャンタ) ¥ 3,700

### Red wine 赤ワイン

ジャン・ダルモン・メルロー (グラス) ¥ 500  
 Jean d'almon merlot (デキャンタ) ¥ 1,800

コート・デュ・ローヌ・ル・プチ・アンデゾン (グラス) ¥ 500  
 Côte du rhône le petit andézon (デキャンタ) ¥ 1,800

ジヴリ・ル・ヴィラージュ (グラス) ¥ 1,000  
 Givry le village (デキャンタ) ¥ 3,700

### Blush wine ロゼワイン

ロゼ・ダンジュ・ドメーヌ・デ・セードル (グラス) ¥ 500  
 Rosé d'anjou domaine des cédres (デキャンタ) ¥ 1,800

サングリア(白・赤) ¥ 500  
 Sangria



スパークリングワイン

## Sparkling wine

ボー・ロシェ・ブリュット ¥ 2,500  
 Beau rocher brut

プリマ・ペルラ・ブラン・ド・ブラン ¥ 3,800  
 Prima perla blanc de blancs

ギョ・ド・サン・フラヴィー・ブリュットNV ¥ 5,500  
 Guy de saint-flavy brut

シャルル・エドシック・ブリュット・レゼルヴ ¥ 10,000  
 Charles heidsieck brut réserve

モエ・エ・シャンドン・キュヴェ・ドン・ペリニオン ¥ 25,000  
 Moët et chandon cuvé dom pérignon



生ビール

## DRAFT Beer

一番搾り ¥ 700  
 Draft beer, HEART LAND

一番搾り〈黒生〉 ¥ 700  
 Draft black beer, KIRIN BEER

零ICHI(ノンアルコール・ビールテイスト飲料) ¥ 600  
 Alcohol-free beer-flavored beverage



カクテル

## Cocktail

カンパリソーダ ¥ 700  
 Campari soda

カンパリオレンジ ¥ 750  
 Campari orange

オレンジブロッサム ¥ 750  
 Orange blossom

ジントニック ¥ 800  
 Gin tonic

スクリュードライバー ¥ 750  
 Screw driver

モスコミュール ¥ 800  
 Moscow mule

カシスオレンジ ¥ 750  
 Cassis orange

カシスソーダ ¥ 700  
 Cassis soda

ファジーネーブル ¥ 750  
 Fuzzy navel

ピーチティー ¥ 700  
 Peach tea

ミモザ ¥ 800  
 Mimosa

キールロワイヤル ¥ 800  
 Kir royal

ペシエロワイヤル ¥ 800  
 Peshe royale

ワインクーラー ¥ 750  
 Wine cooler

オペレーター ¥ 700  
 Operator

キティ ¥ 700  
 Kitty

# Drink menu



コニャック & ハードリカー

## Cognac & Hard liquor

ラニョー・サブラン・VS・No.4 Ragnaud sabourin V.S. No.4	¥ 1,000
ドメヌ・ボワニエル・バ・アルマニャック Domaine boignères bas armagnac	¥ 1,500
カルヴァドス ミッシェル・ユアール・オル・ダージュ Calvados michel huard hors d'age	¥ 950
カルヴァドス・ドンフロンテ パコリ・トロワ・エトワール Calvados domfrontais pacory trois etoiles	¥ 850
ミラベル Mirabelle	¥ 800
フランボワーズ Framboise	¥ 850
マール・ダルザス・ゲヴェルツトラミネール Mar d'alsace gewürztraminer	¥ 900
トロワ・リヴィエール・オーマン Trois rivières oman	¥ 1,300
ジャック・ダニエル・ブラック Jack daniel's black	¥ 700
山崎 The YAMAZAKI	¥ 800
シーバス・リーガル12年 Chivas regal 12 years old	¥ 850
アードベッグ10年 Ardbeg 10 years old	¥ 950
ザ・マッカラン・ダブルカスク12年 The macallan double cask 12 years old	¥ 1,200
ペルノ Pernod	¥ 700
シャルトリューズ・ヴェール Chartreuse vert	¥ 800



ノンアルコールカクテル

## Non-alcoholic cocktail

all ¥ 580

ラズベリーローズ Raspberry rose	エンジェルダンス Angel dance
サンセットムーン Sunset moon	ライムモヒート Lime mojito
ラッシュペア Lush pear	フォーチュンベリー Fortune berry



ソフトドリンク

## Soft Drink

京都・下鴨の自家焙煎珈琲店  
 「カフェ・ヴェルディ」の手選別珈琲豆を使用

- Hot Drinks -

ブレンドコーヒー(ホットコーヒーのみお替りできます) Blended coffee	¥ 680
エスプレッソ Espresso	¥ 500
カフェオレ Café au lait	¥ 680
カプチーノ Cappuccino	¥ 630
カフェラテ Caffè latte	¥ 630
アメリカン Weak American	¥ 500
アッサムティー Assam tea	¥ 680
煎茶 Japanese tea	¥ 600
カモミール&ローズマリー Chamomile & rosemary	¥ 600
ローズヒップ&ハイビスカス Rose hip & hibiscus	¥ 600
牛乳 Hot milk	¥ 480

- Iced Drinks -

アイスコーヒー Iced coffee	¥ 600
アイスカフェラテ Iced Cafe Latte	¥ 650
アイスアールグレイティー Iced earl grey tea	¥ 500
オレンジジュース Orange juice	¥ 480
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥ 480
ジンジャーエール Gingerale	¥ 480
コカ・コーラZERO Diet coke	¥ 480
黒烏龍茶 Black oolong tea	¥ 480
牛乳 Iced milk	¥ 480
ペリエ Perrier	¥ 500