

おすすめ

STEAK DINNER

近江牛のサーロインステーキ コース
¥ 9,000

- ◆ アミューズ(生ハムと彩り野菜のカクテル)
- ◆ グリュイエールチーズをのせて焼いたオニオングラタンスープ
- ◆ 野菜サラダ
- ◆ 近江牛サーロイン150g
- ◆ デザートプレート 又は フロマージュ
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー 又は ロンネフェルト社の紅茶



DESSERT

コーヒー又はロンネフェルト社の紅茶のセット + ¥450

プロフィットロール _____ ¥1,200
バニラアイスをはさんだシューに温かいチョコレートソースをかけました。

パリ プレスト _____ ¥ 920
タイヤの形をしたリング状のシュー生地でプラリネクリームをサンドしました。

タルト・フィヌ・ポム _____ ¥ 920
薄く焼き上げたアップルパイにバニラアイスクリームをのせました。

ショコラ ムース _____ ¥ 850

ガトーナンテ _____ ¥ 850
フランス、ナントの郷土菓子。薫り高いラム酒の風味をお楽しみいただけます。
※アルコールが苦手な方はお控えください。

ファールトン _____ ¥ 850
フランスブルターニュ地方の郷土菓子。もちっとした食感とブルーの風味が魅力。

洋梨のタルト _____ ¥800

キャロットケーキ _____ ¥800

一保堂のほうじ茶をつかったクレームブリュレ _____ ¥ 670

バニラアイスクリーム _____ ¥ 670

カヌレド ボルドー _____ ¥670

DINNER BON VIVRE

アミューズ + 前菜 + スープ + メイン + パン + デザート or 3 種チーズ盛
コーヒーまたはロンネフェルト社の紅茶が付きま。

¥5,200

「パン」のおかわりは、スタッフにお申し付けください。
各お料理は下記リストからそれぞれ一品ずつお選びください。

アミューズ AMUSE

前菜盛り合わせ APPETIZER

スープ SOUP

カリフラワーのポタージュ

トマトクラムチャウダーのグラタンスープ

グリュイエールチーズをのせて焼いたオニオングラタンスープ

メイン MAIN

的鯛のムニエル 焦がしバターソース

仔羊ランプ肉のロースト

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”

スペアリブ 赤ワインと生姜の香り

オージービーフのサーロイン150g “ステーキフリット” (+¥400)
(選べるポテト:チーズベイクドポテト/トリュフマッシュポテト/フライドポテト)

近江牛のサーロインステーキ (+¥4,000)

デザート DESSERT or 3 種チーズ盛 FROMAGE
デザートは左記メニューよりお選びください。

オリーブオイル・バターはスタッフにお申し付けください。

A LA CARTE

上記ディナーコースに記載のメニューは、
単品でもご注文いただけます。
店内にアラカルトメニューもございますので、
ぜひご利用ください。



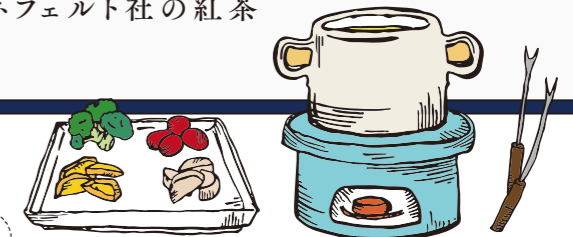
CHEESE FONDUE DINNER

チーズフォンデュ ディナーコース
¥ 5,500

2名様より承ります。

コンテチーズの香りが豊かな贅沢フォンデュと
当店で人気のメニューをお楽しみいただける、
特別ディナーコースです。

- ◆ シェフのおすすめアミューズ
- ◆ 自家製パテ・ド・カンパーニュ サラダ仕立て
- ◆ コンテチーズのフォンデュ
- ◆ 牛ほほ肉のブルギニョン
- ◆ デザートプレート
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー または ロンネフェルト社の紅茶



※2~3名で
お楽しみください

単品でもご注文いただけます。

コンテチーズのチーズフォンデュ
¥ 2,700

LES FROMAGES

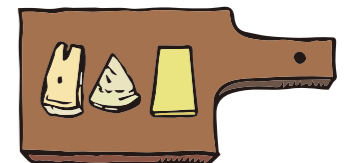
ナチュラルチーズ - パンの小皿付き -

1種 _____ ¥ 500

3種盛 _____ ¥ 1,020

5種盛 _____ ¥ 1,530

フロマージュリストよりお選びください

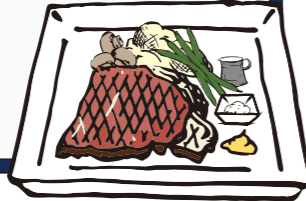


Recommend

STEAK DINNER

Omi beef sirloin steak course
¥ 9,000

- ◆ Amuse (Cocktail of raw ham and colorful vegetables)
- ◆ Onion gratin soup topped with Gruyère cheese and grilled
- ◆ Vegetable salad
- ◆ Omi beef sirloin steak 150g
- ◆ Dessert plate or Cheese
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeldt tea



DESSERT

Add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

- “Profiteroles” ice cream puffs with chocolate sauce — ¥1,200
- Paris-Brest — ¥ 920
- Thin apple tart with ice cream — ¥ 920
- Chocolate mousse — ¥ 850
- Gateau Nantais — ¥ 850
Not suitable for people who don't like alcohol.
- Far breton — ¥ 850
- Pear tart — ¥ 800
- Carrot cake — ¥ 800
- Ippodo-Hojicha Brulee — ¥ 670
- Vanilla ice cream — ¥ 670
- Cannelé de Bordeaux — ¥ 670

DINNER BON VIVRE

Amuse + Appetizer + Soup + Main dish + Breads + Dessert or Cheese assortment with coffee or Ronnefeldt tea

¥5,200

Please ask the staff for refills of bread.
You can choose an appetizer and a main dish from below.

AMUSE

ASSORTED APPETIZERS

SOUP

- Ⓐ Cauliflower potage
- Ⓑ Tomato clam chowder gratin soup
- Ⓒ Onion gratin soup

MAIN

- Ⓐ John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce

Roasted lamb rump

- Ⓑ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)
- Ⓒ Spare ribs with the aroma of red wine and ginger
- Ⓓ Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (+ ¥400)
(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)
- Ⓔ Omi beef sirloin steak (+ ¥4,000)

DESSERT or FROMAGE

You can choose your dessert from “DESSERT” items.

Please ask the staff for olive oil and butter.

A LA CARTE

The menu items listed in the above dinner courses can be ordered separately.
We also have an a la carte menu in the restaurant.



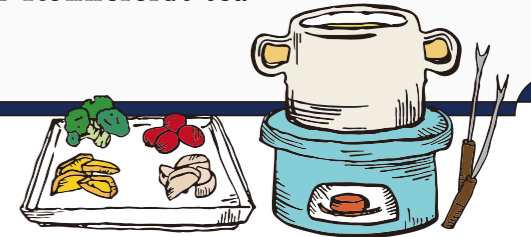
CHEESE FONDUE DINNER

Cheese fondue dinner course

¥ 5,500

Orders are accepted from 2 persons.
Luxurious fondue with the rich aroma of Comte cheese and our popular menu.

- ◆ Amuse
- ◆ Homemade pâté de campagne
- ◆ Cheese fondue of comte cheese
- ◆ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)
- ◆ Dessert plate
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeldt tea



2~3 servings

You can also order single items.

Cheese fondue of Comte cheese

¥ 2,700

LES FROMAGES
Please choose from the fromage list.

One piece — ¥ 500

3 kinds of cheeses — ¥ 1,020

5 kinds of cheeses — ¥ 1,530



A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

カリフラワーのポタージュ	¥ 900
トマトクラムチャウダーのグラタンスープ	¥ 900
自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥ 950
グリュイエールチーズをのせて焼いたオニオングラタンスープ	¥1,000
サラダ“ニソワーズ”	¥1,200
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)	¥1,500

Main メインのお料理

鶏もも肉のグリル レモンペッパー風味	¥ 1,400
白身魚のすり身“クネル”とサフランライスのえびソースグラタン	¥ 1,500
“ステーキアッシュ” 万願寺唐辛子のローストと温野菜添え	¥ 1,600
的鯛のムニエル 焦がしバターソース	¥ 2,200
仔羊ランプ肉のロースト	¥ 2,500
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”	¥ 2,400
スペアリブ 赤ワインと生姜の香り	¥ 2,600
オーギービーフのサーロイン150g ステーキフリット (選べるポテト:チーズバイクドポテト/トリュフマッシュポテト/フライドポテト)	¥ 2,800
近江牛のサーロインステーキ150g	¥6,800

Plus menu 付け合わせにどうぞ

野菜のクリュディテ	¥ 460
進々堂のブレッド (5切れ)	¥ 300

A LA CARTE



Appetizers

Cauliflower potage	¥ 900
Tomato clam chowder gratin soup	¥ 900
Homemade pâté de campagne	¥ 950
Onion gratin soup	¥1,000
Nicoise-style salad	¥1,200
Assorted charcuterie (Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)	¥1,500

Main

Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor	¥ 1,400
Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice	¥ 1,500
“Steak hache” Ground beef steak served with roasted Manganji peppers and steamed vegetables	¥ 1,600
John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce	¥ 2,200
Roasted lamb rump	¥ 2,500
Red wine stew of beef (Beef bourguignon)	¥ 2,400
Spare ribs with the aroma of red wine and ginger	¥ 2,600
Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)	¥ 2,800
Omi beef sirloin steak 150g	¥ 6,800

Plus menu

Small salad	¥ 460
Bread (5pieces)	¥ 300