

# MENU de MARCHE

¥ 5,000

Amuse bouche

小前菜

オードヴル

Marine de pinne mactre buccin moules légumes de printemps  
gelée de coquillage et coulis de paprika condiment de caviar et tapenade

殻付き平貝 北寄貝 つぶ貝 ムール貝 春野菜のマリネ  
貝類のジュレとパプリカのクーリー キャビアとタップナードのコンディメント

メイン料理 ◆ 枠内より 1 品お選びください

Maquereau espagnol palourde légumes de printemps a la nage pafum de citron  
avec risotto de "SAKURA" crevette

八幡浜産鯖 地蛤 春野菜のレモン香るナージュ仕立て  
桜海老のリゾットとともに

Grille de "KINKATON" sauce jus de cochon pafum de cognac

平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュ・ド・コシヨントリュフを添えて

Filet de boeuf grille a la café de paris

厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風

Coq au vin

コック・オー・ヴァン（鶏もも肉の赤ワイン煮）（+1,850）

Joue de boeuf au ragoût

黒毛和牛頬肉のシチュー（+2,450）

Entrecote de boeuf grille avec beurre de marchand de vin

国産牛サーロインのグリル マルシャン・ド・ヴァン（+2,450）

Pain

パン

Chariot de desserts

ワゴンデザート

Café

コーヒー

表示価格にはサービス料 10%と消費税を含んでおります。

# MENU de PRESTIGE

¥ 7,500

Amuse bouche

小前菜

## オードヴル

Marine de pinne mactre buccin moules légumes de printemps  
gelée de coquillage et coulis de paprika condiment de caviar et tapenade

殻付き平貝 北寄貝 つぶ貝 ムール貝 春野菜のマリネ  
貝類のジュレとパプリカのクーリー キャビアとタップナードのコンディメント

## 魚料理

Maquereau espagnol palourde légumes de printemps a la nage pafum de citron  
avec risotto de "SAKURA" crevette

八幡浜産鱈 地蛤 春野菜のレモン香るナージュ仕立て  
桜海老のリゾットとともに

## メイン料理 ◆ 枠内より 1 品お選びください

Grille de "KINKATON" sauce jus de cochon pafum de cognac  
平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュ・ド・コシヨン トリュフを添えて

Filet de boeuf grille a la café de paris  
厳選牛フィレ肉のグリル カフェドパリ風

Coq au vin  
コック・オー・ヴァン (鶏もも肉の赤ワイン煮) (+1,850)

Joue de boeuf au ragoût  
黒毛和牛頬肉のシチュー (+2,450)

Entrecote de boeuf grille avec beurre de marchand de vin  
国産牛サーロインのグリル マルシャン・ド・ヴァン (+2,450)

Pain

パン

Chariot de desserts

ワゴンデザート

Café

コーヒー

表示価格にはサービス料 10%と消費税を含んでおります。

# A LA CARTE

## Hors-doeuvres / Soupe

Marine de pinne mactre buccin moules légumes de printemps  
gelée de coquillage et coulis de paprika condiment de caviar et tapenade

殻付き平貝 北寄貝 つぶ貝 ムール貝 春野菜のマリネ  
貝類のジュレとパプリカのクーリー キャビアとタップナードのコンディメント ￥3,650

"TENSINOEBI" en rouler kadaif a la salade vinaigrette de estragon

天使の海老のカダイフ包み サラダ仕立て エストラゴンのビネグレット ￥3,650

Foie gras de flan sauce vin rouge

フォアグラのフラン 赤ワインソース ￥3,650

Soupe de poisson

スープ ド ポワソン ￥3,650

Soupe de consommé

コンソメスープ ￥3,650

Soupe de jour

本日のスープ ￥2,200

## Poisson

Maquereau espagnol palourde légumes de printemps a la nage parfum de citron  
avec risotto de "SAKURA" crevette

八幡浜産鯖 地蛤 春野菜のレモン香るナーージュ仕立て  
桜海老のリゾットとともに ￥4,850

Meunière de sole beurre de noisette au á la provence

舌平目のムニエル ブールノアゼット プロバンス風 ￥4,850

Bouillabaisse

八幡浜直送鮮魚のブイヤベース ￥6,050

# Viande

Grille de "KINKATON" sauce jus de cochon parfume de cognac 平田牧場金華豚のグリル コニャック香るジュ・ド・コシヨントリュフを添えて	¥ 3,650
Filet de boeuf grille a la café de paris 厳選牛フィレ肉のグリル カフェ ド パリ風	¥ 3,650
Wiener Schnitzel 仔牛のカツレツ ウィーン風	¥ 3,650
Coq au vin コック・オー・ヴァン（鶏もも肉の赤ワイン煮）	¥ 6,050
Entrecote de boeuf grille avec beurre de marchand de vin 国産牛サーロインのグリル マルシャン・ド・ヴァン	¥ 7,300
Carré d'agneau a la persillade avec sauseisse de grille 仔羊ロース肉のペルシヤードとソーセージのグリル	¥ 7,300
Boeuf a la bourguignon 黒毛和牛の赤ワイン煮込み	¥ 7,300
Filet de boeuf grille sauce béarnaise 国産牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース トリュフ添え	¥ 8,500

# Dessert

Chariot de desserts ワゴンデザート	¥ 2,450
Creme glacée / Sorbet 本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥ 1,250

表示価格にはサービス料 10%と消費税を含んでおります。