



Kyoto

FORMULE

—
Velouté + cassoulet + boisson chaude

ヴルーテ+カスレ+食後のお飲み物

or 又は

Cassoulet + glace vanille + boisson chaude

カスレ+アフォガード+食後のお飲み物

4,800

—
Entrée + plat + dessert + boisson chaude

前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物

6,000

—
2 entrées + plat + dessert + boisson chaude

前菜+前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物

7,700

Prix hors taxes. 7% de service

価格は税抜き表示です。サービス料7%を頂いております。

Entrée

Chinchard mariné aux algues

アジと海藻のマリネ

Notre pâté en croûte façon Lucien Tendret

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

Salade de homard à la parisienne sup 1,000

オマール海老のサラダ ア・ラ・パリジェンヌ

Velouté de petits pois, beignet de crevettes

グリーンピースのヴルーテ 海老のベニエ

Plat =====

Pêche du jour à la grenobloise, épinards en feuilles

本日の魚のグルノブローズ ほうれん草のソテー

Madai aux coquillages, sucs de cuisson épicés

マダイと貝のヴァプール

Cassoulet maison, haricots blancs

カスレ・ブノワ風 タルブ産白いんげん豆

Canard à l'orange, navets kabu fondants

フランス産鴨胸肉 オレンジ風味 蕪のフォンダン

Bœuf de Kyoto Rossini sup 2,000

京都牛のロッシーニ

Dessert

Savarin à l'Armagnac, Chantilly

サヴァラン アルマニャック シャンティイ

Composition citron et concombre

レモンとキュウリのコンポジション

Tarte tiède au chocolat de notre Manufacture à Tokyo sup 500

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房のタルト・ショコラ

Glace vanille 'noyée' à l'expresso, praliné

アフォガード



Recommandations 3 verres おすすめ泡・白・赤3杯セット ¥6,800

| | |
|---|--------|
| nm Duval - Leroy • Brut Réserve | ¥2,800 |
| 2021 Savigny - lés - Beaune • Benoit Girardin | ¥2,600 |
| 2018 Puisseguin Saint-Émilion • Château des Laurets | ¥1,900 |

Aux Verres グラスワイン

| | |
|--|--------|
| CHAMPAGNE シャンパーニュ | 12cl |
| nm Duval - Leroy • Brut Réserve | ¥2,800 |
| BULLE スパークリングワイン | 12cl |
| nm Crémant de Bourgogne • Cuvée.Agnès • Vitteaut-Alberti | ¥1,900 |
| VIN BLANC 白ワイン | 12cl |
| 2024 Luberon • M.Chapoutier | ¥1,500 |
| 2021 Savigny - lés - Beaune • Benoit Girardin | ¥2,600 |
| 2021 Côtes de Provence • La Croix | ¥1,900 |
| 2017 Condrieu • Côte Chatillon • Bonnefond | ¥2,600 |
| VIN ROUGE 赤ワイン | 12cl |
| 2020 Saint - Chinian • Laurent Miquel | ¥1,500 |
| 2019 Savigny - lés - Beaune • Louis Latour | ¥2,500 |
| 2018 Puisseguin Saint-Émilion • Château des Laurets | ¥1,900 |
| VIN MOELLEUX 甘口ワイン | 7cl |
| 2011 Sauternes • Château Lamothe Guignard | ¥2,500 |
| Port • 10 year Tawny • Quinta do Noval | ¥2,300 |

| | |
|--|-------------|
| APÉRITIF 食前酒 | 12cl |
| Mimosa ミモザ / Kir Royal キール・ロワイヤル | ¥2,000 |
| ANISÉ/SHERRY アニス/シェリー | 4cl |
| Pernod / Ricard ペルノ / リカール/Sherry • Tio Pepe シェリー・ティオペペ | ¥1,100 |
| JAPANESE SAKE(KYOTO) 日本酒 | 13cl ¥1,400 |
| COCKTAIL SAISONIER シーズナルカクテル | 12cl |
| Lillet Limonata リレレモネード(リレ+レモネード+ライム) | ¥1,650 |
| COCKTAIL SANS ALCOOL ノンアルコールカクテル | 12cl |
| Benoit Soleil -jus d'orange, jus de canneberge, tonic- ブノワ・ソレイユ (オレンジジュース+クランベリージュース+トニック) | ¥1,300 |
| SODA & JUS DE FRUIT ソフトドリンク | 12cl |
| Ginger Ale /Coca Cola / Jus de pamplemousse/ Jus de orange ジンジャーエール/コカ・コーラ/グレープフルーツジュース/ オレンジジュース | ¥900 |
| Jus de raisin/pomme gazéfié スパークリング葡萄/スパークリング林檎 | ¥1,100 |
| Limonata sicilienne 伊シチリア産 オーガニックレモネード | ¥1,300 |
| Japanese Tea Uji Gyokuro "TAMASAGI" 京都宇治玉露 玉兔 | ¥2,000 |
| BIÈRE/BIÈRE SANS ALCOOL ビール/ノンアルコールビール | |
| Asahi Premium Beer JUKUSEN (Pression) アサヒ熟撰(生ビール) ハーフ | 15cl ¥900 |
| Asahi Premium Beer JUKUSEN (Pression) アサヒ熟撰(生ビール) | 33cl ¥1,600 |
| Panaché/ Monaco パナシェ/モナコ | 33cl ¥1,600 |
| ROCOCO Tokyo WHITE (Bouteille) ロココトウキョウ ホワイト(瓶ビール) | 33cl ¥1,800 |
| Asahi Dry zero (sans alcool) アサヒドライゼロ(ノンアルコール) | 33cl ¥1,100 |
| JAPANESE WHISKY ジャパニーズウィスキー | |
| Yamazaki NV / Hakushu NV / Hibiki Japanese Harmony | 3cl ¥3,300 |
| Yamazaki 12y / Hakushu 12y | 3cl ¥5,500 |
| Hibiki 100th Anniversary Blend | 3cl ¥8,250 |
| EAU MINERALE ミネラルウォーター | |
| Acqua Panna アクアパンナ(ガスなし) | 75cl ¥1,350 |
| Vittel ヴィッテル(ガスなし) | 75cl ¥1,400 |
| San Pellegrino サンペレグリーノ(ガスあり) | 75cl ¥1,350 |
| Perrier ペリエ(ガスあり) | 75cl ¥1,400 |

Please note that a 10% service charges will be added to the prices
価格は税込み表示です。サービス料10%を頂いております。