

STARTER

Fresh Oyster (1 piece) 450
フレッシュオイスター 1P

Homemade Pickles 500
自家製ピクルス

Marinade Olive 500
オリーブマリネ

Liver Mousse with Vanilla Flavor 650
バニラ香るレバームース

APPETIZER

Foie Gras au Champagne 900
鴨、フォアグラのパテドカンパーニュ

Onion Gratin Soup 1,000
オニオングラタンスープ

Caesar Salad *Full* 1,300
シーザーサラダ *Half* 800

Bourguignon of Whelk and Mushroom 950
つぶ貝とキノコのブルゴーニュ風

Steamed Mussels in Wine 1,200
ムール貝の白ワイン蒸し

Hachis Parmentier 1,300
アッシュ バルマンティエ

*Roasted Seasonal Vegetable,
Anchovy and Garlic Sauce* 1,350
旬野菜のロースト アンチョビとニンニクのソース

Beef Round Tartare Steak 1,500
牛モモ肉のタルタルステーキ

Charcutrie 1,800
シャルキュトリー盛り

MAIN

Squid Risotto, Poiret Squid & Prosciutto 1,450
イカスミのリゾット ヤリイカと生ハムのボワレ

Tableaux Burger 1,600
タブローズバーガー

Choucroute Garnie 2,300
アルザス風シュークルット

Duck Confit White Kidney Bean Ragout 2,600
鴨モモ肉のコンフィ 白インゲンのラグー

Wood Grilled Lamb Chop 3,200
ラムチョップの薪焼き

Red Wine Beef Cheek Meat Stew 3,300
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Wood Fire Grilled Ezo Venison Steak 3,500
北海道産蝦夷鹿の薪焼き

Homemade Aged Beef Steak 100g 3,500
自社熟成エイジングビーフ 100g
*Sold From 200g or more 注文は 200g から

SIDE DISH

Cheese Mashed Potato 600
チーズマッシュポテト

French Fries 600
フレンチフライ

Grilled Asparagus (2 pieces) 600
アスパラゲリル (2本)

DESSERT

Basque Style Cheesecake 700
バスク風ベイクドチーズケーキ

Seasonal Tart 750
季節のタルト

Chocolate Souffle 900
スフレオショコラ

CAVIAR is available

Please ask our Staff