



パリッとしっとり

ロティサリーチキン

〔ポテト・ブロッコリー付き〕

フランスから直輸入したマシンで焼き上げたロティサリーチキン。
黄金色に焼きあがったモモ肉は、皮はパリパリ、中はしっとり。
鶏肉本来の味わいを引き出した美味が味わえます。

ホールサイズ	¥5,840
ハーフサイズ	¥2,920
モモ肉	¥1,460



お召し上がりやすいサイズに
切り分けてご用意いたします。



イベリコ豚肩ロース

〔ポテト・ブロッコリー付き〕

150g ¥1,980 / 300g ¥3,480

「食べるオレイン酸」と言われる芳醇な香りのイベリコ豚。
豚の旨味が一番凝縮した肩ロースのステーキ。



バベットステーキ

〔ポテト・ブロッコリー付き〕

150g ¥1,980 / 300g ¥3,480

フランスの国民食バベットステーキ。昔から愛される赤身のコクと
ジューシーな肉汁。噛むほどに口に広がる上質な旨味。



フライドチキン

〔選べるソース：スパイシーチリ／ヤンニョム〕

¥960（1人前 2ピース）

バターミルクを使用したザクザクした衣と、噛んだ瞬間に溢れ
出る肉汁がたまらない、鶏専門店こだわりのフライドチキン。

SIDES



シャルキュトリ盛り合わせ ¥2,840



バゲット(リエット・コルニッション付き) ¥980



自家製ソーセージ ¥980



ササミとブロッコリー ¥880



キッシュロレーヌ ¥880



サーモンとホウレン草のキッシュ ¥880



スペイン風ポテトサラダ ¥420



キャロットラペと紫キャベツのマリネ ¥420



生ハムとラタトゥイユ ¥420



フライドポテト M: ¥420 L: ¥840

SALAD



カラフルトマトとモッツァレラのサラダ ¥980



自家製パテと生ハムのサラダ ¥980



ササミとアボカドのシーザーサラダ ¥880



海老とアボカドのカクテルサラダ ¥980

SOUP

オマール海老のビスク
¥540

黒毛和牛テールのコンソメ
¥680

季節のスープ
¥480



※表示価格はすべて税込となっております。

LE POULET'S DESSERT

お店の味をご自宅で



バスクチーズケーキ

¥780

コクのある甘みとほのかな酸味。フランス産と北海道産、2種類のクリームチーズの風味が溶け合うチーズケーキ。表面は香ばしく焼き上げ、中はとろっとなめらかに仕上げました。



ガトーショコラ

¥780

生地から表面のカカオパウダーまですべてコロンビア産カカオにこだわった純度の高いガトーショコラ。上品な甘さが口いっぱいに広がるチョコレート好きにはたまらない逸品。



クラシックプリン

¥480

やさしい甘さとほろ苦いカラメルがどこか懐かしい。かため派にもなめらか派にも愛される、絶妙な食感のプリン。お店の味わいをそのままぎゅっと瓶に詰め込みました。



コーヒーゼリー

¥480

ほろ苦い香りとカラメルのような甘い余韻が広がる幻のコーヒー「トアルコトラジャ」。淹れたての味わいをそのまま閉じ込めた本格的なコーヒーゼリー。