



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ロティサリーマシンで焼き上げたスペイン産若鶏のロティサリーチキン。
黄金色に焼きあがった骨付きモモ肉は、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
骨付きモモ肉 ¥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。

SANDWICH



ローストビーフサンド

¥980

旨味が強い肩ロースをたっぷりと贅沢に。赤ワイン仕立てのオニオンソースを添えて。



ローストポークサンド

¥980

低温で丁寧に火を入れたイベリコ豚のローストポークと当店人気のマリネの相性は抜群。



海老アボカドサンド

¥980

香味野菜でマリネしたプリプリの海老と濃厚なカクテルソースは黄金の組み合わせ。

SIDES



シャルキュトリー盛り合わせ ¥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。