

# DINNER A LA CARTE

DINNER 5:30PM ~ 10:00PM (8:00PM L.O.)

## POULET チキン

### さつまゆうぜんどり 薩摩悠然鶏

やわらかな肉質でさっぱりとした味わいの鹿児島産銘柄鶏。  
骨付きのまま特製スパイスでジューシーな味わいに仕立てます。

ホールサイズ (4人前) Whole [for 4 people]	6,600
ハーフサイズ (2人前) Half [for 2 people]	3,300

### おくみのこじどり 奥美濃古地鶏

自然に近い平飼いの環境で、お米を食べて育った岐阜地鶏。  
力強く、しなやかな肉質とバランスの良い旨味が魅力です。

ホールサイズ (骨なし 4人前) Whole [Boneless, for 4 people]	8,800
ハーフサイズ (骨なし 2人前) Half [Boneless, for 2 people]	4,400



## VIAND 肉料理

イベリコ豚のグリエ Iberico Pork	2人前 4,840
カナダ産バベツステーキ フライドポテト添え Bavette Steak	2人前 4,840
うかい特選牛サーロインステーキ Ukai Selected Beef Sirloin Steak	2人前 9,900

ビストロの  
定番

## HOMARD オマール海老

良質なオマール海老を贅沢に

オマール海老とレモンコンフィのサラダ Lobster and Lemon Confit Salad	4,400
オマール海老のグリエ Grilled Lobster	4,400

## POISSON 魚介料理

本日の魚料理 Poisson of the Day	3,520
------------------------------	-------

## PASTA パスタ

うかい特選牛ボロネーゼ Ukai Selected Beef Pasta Bolognese	2,200
---	-------



※写真はイメージです。 ※当店の表示価格は全て税込です。  
\*All pictures shown are for illustration purpose only. \*All prices include tax.

## CHARCUTERIE シャルキュトリー

切りたて

シャルキュトリー盛り合わせ  
(生ハム・サラミ・パテ・リエット・コルニッション)  
Charcuterie Assortment 4,400

ソーセージ盛り合わせ  
Sausage Assortment 2,970

パルマ産生ハム  
Prosciutto FULL 2,970  
HALF 1,540

イベリコ豚のサラミ  
Iberico Pork Salami 1,540

パテ・ド・カンパーニュ  
Pâté de Campagne 1,540

リエットとコルニッション  
Rillettes & Cornichon 980

## ENTRÉE 前菜

スペイン風ポテトサラダ  
Potato Salad 880

キャロットラペと紫キャベツ  
Carottes Râpées and Red Cabbage 880

本日のキッシュ  
Quiche on the Day 980

本日の鮮魚のマリネ  
Marinated Fish of the Day 2,420

ル・プーレ  
おすすめ

モッツアレラブルータカプレーゼ  
Mozzarella Burrata Caprese 2,420

ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル  
Nicoise Salad (Boiled Egg, Tuna, Anchovy, Basil) 2,200

生ハムのシーザーサラダ  
Prosciutto of Caesar Salad 2,200

## LÉGUMES 野菜

フライドポテト  
Fried Potatoes 880

旬野菜のロースト  
Roasted Vegetables 1,540

## SOUPE スープ

素材の旨味たっぷり

季節のスープ  
Seasonal Soup 880

## FROMAGE チーズ

フランス産チーズ盛り合わせ  
Cheese Assortment 2,860



※写真はイメージです。 ※当店の表示価格は全て税込です。  
\*All pictures shown are for illustration purpose only. \*All prices include tax.