

DINNER 17:00-21:30 L.O.

まずは好みのチキンをチョイス

POULET ROTI ロティサリーチキン

ジュースで弾力のある肉質

スペイン産 若鶏 Rotisserie chicken (Spain)

- ・フルサイズ (4人前) Whole [for 4 people] 7,480
- ・骨つきモモ肉 (1人前) Thigh [for 1 person] 2,200

しっかりとした旨味が味わえる

国産シャモ Rotisserie chicken (Japan)

- ・フルサイズ (4人前) Whole [for 4 people] 8,980

濃厚で上品な味わい

スペイン産 ホロホロ鶏 Rotisserie chicken (Guinea fowl, Spain)

- ・フルサイズ (3~4人前) Whole [for 3-4 people] 7,480

滋味と深いコクを楽しむ

フランス シャラン産 鴨肉 Duck confit (France Challans)

- ・モモ肉のコンフィ (1人前) Thigh [for 1 person] 2,200



GARNITURE チキンのつけあわせ

Roasted potatoes	ローストポテト	880
Mashed potatoes	マッシュポテト	880
French fries	フライドポテト	880
Butter Rice	バターライス	1,100
Roasted vegetables	旬野菜のロースト	1,320

当店のおすすめ

HOMARD オマール海老

Lobster and lemon confit salad	オマール海老とレモンコンフィのサラダ	3,080
Lobster bisque	オマール海老のビスク	2,860
Lobster risotto	オマール海老のリゾット	3,300



当店オリジナル



当店のおすすめ

FOIE GRAS フォアグラ

Foie gras terrine with brioche bread	フォアグラのテリーヌ ブリオッシュを添えて	2,200
Foie gras risotto	フォアグラのリゾット	3,740
Foie gras Sauteed	フォアグラのポワレ	3,740



定番メニュー



POISSON 魚介料理

Shrimp packets	海老のパピヨット	1,980	Salmon cream pie	サーモンのクリームパイ	1,980
Clam steamed with white wine	ハマグリ白ワイン蒸し	2,200			

CHARCUTERIE シャルキュトリー

Raw ham	パルマ産 生ハム	FULL 2,640 HALF 1,320
Raw ham and salami	パルマ産生ハム&マンドヴァ産サラミ	FULL 3,520 HALF 1,760
自家製 Homemade japanese pork ham	蝦夷豚 加熱ハム	1,320
自家製 Pâté de campagne	蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ	1,320
自家製 Homemade sausage	蝦夷豚 ソーセージ	1,320

こだわり

蝦夷豚の美味しさをそのままに。自家製シャルキュトリー

北海道でのびのびと放牧された蝦夷豚はしっかりと甘みと香りが特長。肉本来の旨みを引き出した自家製の味をお試しください。



ENTREE FROID 冷前菜

Seasonal fruits and tomato and Stracciatella caprese salad	フルーツマト・季節のフルーツ・ストラッチャテッラのカプレーゼ	2,200
Avocado shrimp cocktail salad	海老とアボカドのカクテル	2,200
Smoked salmon marinated	スモークサーモンマリネ	2,200

SALADE サラダ

Caesar salad with pine nuts	シーザーサラダ 松の実の香り	1,760
nicoise salad	ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル	1,980
Alsacienne salad	アルザス風サラダ ブーダンブラン・エメンタールチーズ	2,200
Lyonnaise salad	リヨン風サラダ 鶏レバー・ベーコン・ポーチドエッグ	2,200

QUICHE キッシュ

Quiche lorraine	キッシュ・ロレーヌ	880
Today's quiche	本日のキッシュ	880

SOUPE スープ

Today's soup	本日のスープ	880
--------------	--------	-----

FROMAGE チーズ

French cheese assortment	フランス産チーズ盛り合わせ	2,640
--------------------------	---------------	-------

All prices are tax included. 当店の表示価格は全て税込です。

DINNER MENU

2名様より承ります。消費税込

15:00-18:00 L.O.

Le Poulet Course

ル・プーレコース

4,400 yen

蝦夷豚パテとリエット

トマトとモッツァレラチーズのジュレ

アスパラガスのポッシュェ

スモークサーモンとサーモンクリームパイ

スペイン産 若鶏のロースト

デザート

Seasonal Course

季節のおすすめコース

6,600 yen

蝦夷豚パテとリエット

トマトとモッツァレラチーズのジュレ

フォアグラとアスパラガスのロースト
～自家製ハムを添えて～

オマール海老とヤリイカのリゾット

スペイン産 若鶏のロースト

デザート



お得!

FREE DRINK

フリースタック 2時間制 (L.O.30分前)

+ お一人様 2,200yen

スパークリングワイン/瓶ビール/白・赤ワイン/
カクテル・ノンアルコールドリンク各種

+ お一人様 3,300yen

左記内容に加え、さらに
ロゼスパークリングワインもお楽しみいただけます。

WEEKDAY LUNCH

MON-FRI 11:00-15:00 L.O.

おすすめ
鶏料理

Chicken Confit

ハンガリー産鶏モモ肉のコンフィ

低温で長時間しっとりと火を入れた鶏モモ肉と
白いんげん豆のトマト煮をご一緒に

サラダ・メイン・カフェ
Salad, Chicken confit, Cafe

1,650yen

当店の
看板メニュー

Rotisserie Chicken

スペイン産鶏モモ肉のロースト

当店自慢のロティサリーオーブンでじっくり焼き上げた
骨付きモモ肉に旨味を凝縮したローストポテトを添えて

スープ・サラダ・メイン・ローストポテト・カフェ
Soup, Salad, Rotisserie chicken, Roasted potatoes, Cafe

2,750yen

チーズ
香る

Chicken Cutlet

スペイン産鶏ムネ肉のカツレツ

バターミルクでカリッと揚げた鶏ムネ肉を
木の子のクリームとパルメザンチーズと共に

スープ・サラダ・メイン・カフェ
Soup, Salad, Chicken cutlet, Cafe

2,200yen

パリの
ビストロ定番

〈数量限定〉

Bavette Steak

カナダ産バベットステーキのポワレ

フランスの国民食・バベットステーキとフレンチフライに
風味を高める王道・メートルドテルバターを重ねて

スープ・サラダ・メイン・フレンチフライ・カフェ
Soup, Salad, Bavette steak, French fries, Cafe

3,300yen



食後のコーヒーはお持ち帰り用のカップでもご用意できます。

当店の表示価格は全て税込です。 All prices are tax included.



HOLIDAY LUNCH

SATURDAYS & PUBLIC HOLIDAYS 11:00-15:00 L.O.

おすすめ
鶏料理

Chicken Confit

ハンガリー産鶏モモ肉のコンフィ

低温で長時間しっとりと火を入れた鶏モモ肉と
白いんげん豆のトマト煮を一緒に

スープ・サラダ・メイン・カフェ
Soup, Salad, Chicken confit, Cafe

2,200yen

当店の
看板メニュー
〈デザート付〉

Rotisserie Chicken

スペイン産丸鶏のロースト

当店自慢のロティサリーオーブンでじっくり焼き上げた丸鶏のローストに
旨味を凝縮したローストポテトを添えて

スープ・サラダ・メイン・ローストポテト・デザート・カフェ
Soup, Salad, Rotisserie chicken, Roasted potatoes, Dessert, Cafe

3,850yen

チーズ
香る

Chicken Cutlet

スペイン産鶏ムネ肉のカツレツ

バターミルクでカリッと揚げた鶏ムネ肉を
木の子のクリームとパルメザンチーズと共に

スープ・サラダ・メイン・カフェ
Soup, Salad, Chicken cutlet, Cafe

2,750yen

パリの
ビストロ定番
〈デザート付〉

〈数量限定〉

Bavette Steak

カナダ産バベットステーキのポワレ

フランスの国民食・バベットステーキとフレンチフライに
風味を高める王道・メートルドテルバターを重ねて

スープ・サラダ・メイン・フレンチフライ・デザート・カフェ
Soup, Salad, Bavette steak, French fries, Dessert, Cafe

4,400yen

別紙ディナーメニューからもご注文を承っております。お気軽にスタッフにお声がけください。
(食材の入荷状況により、ご用意できないメニューがある場合がございます。)

当店の表示価格は全て税込です。 All prices are tax included.

DRINK MENU

BEST QUALITY

BEERS

- アサヒスーパードライエクストラコールド Small 690
Asahi Super Dry Extra Cold Regular 880
- アサヒスタウト Asahi Stout Bottle 880

隅田川のほとりで生まれた東京第1号クラフトビール

- TOKYO隅田川ブルーイング Small 780
Tokyo Craft Beer Regular 980

海外ビール

- フランス アルザスでつくられるホワイトビール
ほのかな柑橘の香りが漂う、まろやかな味わい
クローネンブルグブラン Kronenbourg Blanc Bottle 1,180
- オーガニック麦芽の豊潤な香りに、重厚なホップのうまみが味わえます
ジェード・オーガニック・ブロンド Jade Organic Blonde Bottle 1,180
- パレンシアオレンジの香り溢れるフルティーな風味
アメリカン!クラフトビール
ブルームーン BLUE MOON Bottle 980
- 長年シンガポールで親しまれている、きめ細かいスッキリしたビール
タイガー Tiger Beer Bottle 880
- 口当たりがよく飲みやすい、メキシコNO1ダークビール
ネグラモデロ NEGRA MODELO Bottle 880
- チェコのピルゼンで誕生した、ピルスナービールの元祖
ピルスナーウルケル Pilsner Urquell Bottle 880
- ヨーロッパの女性に圧倒的人気、レモンビール
ラドラー Radler Bottle 880

豆知識

ブラッスリーのもともとの意味は「ビール醸造所」

ブラッスリーはフランス語で、「お酒と食事が楽しめるカジュアルで大衆的な居酒屋」のこと。語源は古フランス語の「brais(挽いた大麦)」 「brasser(モルトと水を混ぜる)」。1870年の普仏戦争を契機にパリに移住してきたドイツ人が、ザワークラウトとビールを楽しむお店を作ったことがきっかけで、現在の飲食店の意味が生まれました。



HIGHBALLS

- フリージングハイボール Freezing Highball (Japanese Blended Whisky & Soda) 780
- アップルワイン・ハイボール Applewine Highball (Applewine & Ginger Ale) 840
- ジャックソーダ Jack Daniels & Soda 880
- 竹鶴ハイボール TAKETSURU Highball (Japanese Pure Malt Whisky "TAKETSURU" & Soda) 1,080
- 余市ハイボール YOICHI Highball (Japanese Pure Malt Whisky "YOICHI" & Soda) 1,080
- 宮城峡ハイボール MIYAGIKYO Highball (Japanese Pure Malt Whisky "MIYAGIKYO" & Soda) 1,080
- コニャック・ジンジャーハイボール Cognac Ginger Highball 1,080

COCKTAILS

- 季節限定 フレッシュパイナップルを飾ったトロピカルなカクテル
フレッシュパイナップルのシンガポールスリング Fresh Pineapple Singapore Sling 980
- クラシック・モヒート Classic Mojito 980
- 数量限定 あまおうの自家製コンフィチュール・カクテル
Fresh Strawberry confiture Cocktail 980
- ピニャ・コラーダ Pina Colada 980
- プラムワインクーラー Plum Wine Cooler 880
- 季節限定 生搾り柚子サワー Fresh Yuzu Citrus Sour 880
- シチリア産オーガニックレモン・サワー Organic Sicilian Lemon Sour 880
- シャンディ・ガフ Shandy Gaff 880
- サングリア Sangria 840
- 自家製ジンジャーエールのモスコミュール Moscow Mule 840



その他カクテルお作りいたします。
お気軽にお尋ねください。

AFTER DINNER

- グラッパ Grappa 980
- カルバドス Calvados 980
- マール Marc 980
- リモンチェッロ Limoncello 880
- アルマニャック Armagnac 980
- ソーテルヌ Sauternes 1,280

GLASS WINE & CIDRE

- おすすめ イプシロン・スパマンテ・ピンク・ゴールド・エクストラドライ Epsilon Spumante Pink Gold Extra Dry 980
- スパークリングワイン Sparkling Wine 780
- 白ワイン White Wine 680~
- 赤ワイン Red Wine 680~
- ホットワイン Hot Wine 880
- おすすめ ラジャス・シードル Bio Luscious cidre bio bottle 300ml 1,450

Non-Alcoholic Drinks

- ノンアルコール・モヒート Non-Alcoholic Mojito 880
- ヴァージン・ミモザ Virgin Mimosa 720
- シャーリーテンプル Shirley Temple 720
- アサヒドライゼロ Non-alcoholic Beer 580
- リフレッシュグリーンスムージー Refresh Green Smoothie (ケール&フルーツ) (Kale & Fruits) 980
- 季節限定 生搾り柚子ソーダ Fresh Yuzu Citrus Soda 880
- ざくろ・スカッシュ Pomegranate Squash 720
- 自家製ジンジャーエール Homemade Ginger ale 720
- オレンジジュース / マンゴージュース Orange Juice/Mango Juice 550
- フジミネラル・スパークリングウォーター FUJI Mineral Sparkling Water 300ml 680
700ml 1,280

Cafes

- 数量限定 あまおうの自家製コンフィチュール・ティー Fresh Strawberry confiture Tea (Hot/Iced) 880
- フレーバーティー (白桃 or 完熟りんご) Flavored Tea (White peach or Ripe apple) 680
- フレッシュ・ミントティー Fresh Mint Tea 680
- ホットジンジャーレモン Hot Ginger Lemon 680
- カフェラテ / カプチーノ Cafe Latte/Cappuccino 680
- コーヒー / エスプレッソ Coffee (Hot/Iced)/Espresso 550
- 紅茶 / 緑茶 Tea (Hot/Iced)/Green Tea (Hot/Iced) 550



* 当店の表示価格は全て税込みです。 The prices include tax.

WINE MENU

3,980

SPARKLING&CHAMPAGNE



葡萄の旨味たっぷりの辛口スパークリング
グラン・レアル・ブリュット
Grand Reale Brut
生産者 ガンチア / 品種 シャルドネ・カルガネーガ

WHITE



フランスのソムリエは知っている
ロックブランジュ・ソーヴィニオン・ブラン
Roque Blanche Sauvignon Blanc Dourthe
生産者 ドュルト / 品種 ソーヴィニオンブラン / 2017年



ワインの宝石箱
タンデム・シャルドネ・ヴィオニエ
Tandem Chardonnay Viognier
生産者 ヴェルジェ / 品種 シャルドネ・ヴィオニエ / 2016年



情熱を内に秘めて！
コラソン・ロコ ブランコ
Corazon Loco Blanco INIESTA
生産者 ドュルト / 品種 ソーヴィニオンブラン / 2017年

RED



当店オリジナルラベルの赤ワイン
ル・プーレカベルネソーヴィニオン
Le Poulet Cabernet Sauvignon
生産者 バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
品種 カベルネソーヴィニオン / 2017年



高コスパ！お肉専用赤ワイン！
リブ・シャック
Rib Shack Red
生産者 ダグラス・グリーン・ベリンガム
品種 ピノ・タージュ、シラーズ / 2018年



サッカーの天才が造る「熱狂的な心」のワイン
コラソン・ロコ・ティント
Corazon Loco Tinto INIESTA
生産者 イニエスタ
品種 テンブランニョ、シラー / 2017年



5,480

SPARKLING&CHAMPAGNE



鮮度へのこだわり
プロセッコ・トレヴィゾ エクストラ・ドライ
Prosecco Treviso Extra Dry MARSURET
生産者 マルスレット / 品種 グレーラ

WHITE



フランス3つ星レストラン全26店が採用
アルガス ゲヴェルトツトラミネール
Alsace GEWURZTRAMINER
生産者 トリンバック / 品種 ゲヴェルトツトラミネール / 2015年



クリーン&フレッシュなワインが育む大地 ニュージーランド
プライベートビン・ソーヴィニオン・ブラン
Private Bin Sauvignon Blanc Villa Maria
生産者 ヴィラマリア / 品種 ソーヴィニオン・ブラン / 2018年



地中海のエメラルドなワイン
ヴィーナ・エスメラルダ
Vina Esmeralda Miguel Torres
生産者 ミゲル・トーレス
モスカテル・ゲヴェルトツトラミネール / 2017年

RED



世界屈指の「ボルドー」注目の産地！
シャトー・コート・モンペザ
"キュヴェ・コンポステレ"
Château Côtes Montpezat "Cuvée Compostelle"
CASTILLON COTES DE BORDEAUX
産地 フランス、ボルドー、カスティオン・コート・ド・ボルドー
品種 メルロ / 2012年



パーカーポイント100点満点を41回獲得した！フランスの名門
コート・デュ・ローヌ・ベルルージュ
Cotes du Rhone Belleruche M.Chapoutier
生産者 ミシェル・シャプティエ
品種 グルナッシュ・シラー / 2016年



自然派ピオ・ニュージーランド
セラールセクション・ピノ・ノワール
Cellar Selection Pinot Noir Hawke's Bay Sieni Estates
生産者 シレニー・エステート
品種 ピノ・ノワール / 2018年

6,980

SPARKLING&CHAMPAGNE



"きらきら"ピンクボトル！！
イプシロン・スプマンテ・
ピンク・ゴールド・エクストラ・ドライ
EPSILON SPUMANTE PINK GOLD EXTRA DRY
生産者 カディライオ / 品種 ラポーゾ・ピアーベ グレーラ

WHITE



魚介に合うふくよかな白
ブルゴニューブランクロ・ド・ロワズ
Chateau des Jacoues clos de loyse
生産者 シャトー・デ・ジャック / 品種 シャルドネ / 2016年



オーガニックへの情熱家
アルガス リースリング・テュルクハイム
Alsace Riesling Turckheim
生産者 ドメヌ・ツィント・フンブレヒト / 品種 リースリング / 2016年



全米が泣いた『No.1シャルドネ』
ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ
Vintner's Reserve Chardonnay Kendall Jackson
生産者 ジャクソン・ファミリー・ワインズ
品種 シャルドネ / 2017年

RED



ヴェルサイユ宮殿でも絶賛！
シャトー・ド・ラ・ドーフィヌ
Château de la Dauphine FRONSAC
産地 フランス、ボルドー、フロンサック
品種 メルロ、カベルネ・フラン / 2012年



働き者の凝縮コ旨ワイン
カベルネ・ソーヴィニオンパソ・ロブレス
Cabernet Sauvignon Paso Robles CASTORO CELLARS
生産者 カストロ・セラーズ
品種 カベルネ・ソーヴィニオン / 2015年



ひんやり美味しい赤。イタリアーノの新たな挑戦
フィキモリ
Fichimori Tormaresca
生産者 トルマレスカ / 品種 ネグロ・アマロー・シラー / 2018年

8,640

SPARKLING&CHAMPAGNE



マリリン・モンローが愛飲したシャンパーニュ
パイパーエドシック・ブリュット
Piper Heidsieck Brut Piper-Heidsieck
生産者 パイパー・エドシック
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



大富豪が創ったシャンパン
バロン・ド・ロスチャイルドブリュット
Barons de Rothschild Brut BARONS DE ROTHSCHILD
生産者 バロン・ド・ロスチャイルド
品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

WHITE



ワインの神様バッカスの白
プイ・フェイッセ
Pouilly Fuisse LOUIS JADOT
生産者 ルイ・ジャド / 品種 シャルドネ / 2015年



日本のプレミアムワイン"ソラリス"
甲州シュール・リー
Japan Yamanashi koushu Manns Wines Solaris
生産者 マンズワイン・ソラリス / 品種 甲州 / 2017年

RED



レオヴィル・ラスカーズの弟分！
シャペルド・ポタンサック2007
Chapelle de Potensac HAUT-MÉDOC
産地 フランス、ボルドー、オー・メドック
品種 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー / 2007年



クリスタルガラスで有名なスワロフスキーが所有
プリヴァーダ
Bodega Norton Privada
生産者 ボテガ・ノートン
品種 マルベック、カベルネソーヴィニオン、メルロー / 2015年



ワインの神様バッカスの赤
マルサネ ルージュ
Marsannay Rouge DOMAINE LOUIS JADOT
生産者 ドメヌ・ルイ・ジャド / 品種 ピノ・ノワール / 2014年

9,800

SPARKLING&CHAMPAGNE



世界各国の王室御用達シャンパン
シャルル・エドシックブリュット・レゼルヴ
Charles Heidsieck Brut Re'serve CHARLES HEIDSIECK
生産者 シャルル・エドシック / 品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



「エクセレンス=卓越した」シャンパン
ゴッセ・エクセレンスブリュット
Gosset Excellence Brut GOSSET
生産者 ゴッセ
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



「クリスタル」の妹分シャンパン
ルイ・ロデレールブリュット・プルミエ
Louis Roederer Brut Premier LOUIS ROEDERER
生産者 ルイ・ロデレール
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

WHITE



1級畑の樽熟成シャブリ
シャブリ プルミエ・クリュヴァイオン
Chablis 1er Cru Vaillons JEAN COLLET
生産者 ジャン・コレ / 品種 シャルドネ / 2016年



新たな挑戦！
エステートソーヴィニオン・ブラン
Estate Sauvignon Blanc TWOMEY by SILVER OAK
生産者 トゥーミー / 品種 ソーヴィニオン・ブラン / 2016年

RED



19年目の「いぶし銀」ワイン
シャトー・レスタージュ・シモン1999
Château Lestage Simon HAUT-MÉDOC
産地 フランス、ボルドー、オー・メドック
品種 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー



オバマ元大統領もお気に入り！！
ヴィントナーズ・リザーヴ
カベルネソーヴィニオン
Vintners Reserve Cabernet Sauvignon Kendall Jackson
生産者 ジャクソン・ファミリー・ワインズ
品種 カベルネ・ソーヴィニオン / 2016年



* 当店の表示価格は全て税込みです。 The prices include tax.