

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

ジューシーで弾力のある肉質

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

Clam steamed with white wine ハマグリの白ワイン蒸し 2,200

Salmon cream pie サーモンのクリームパイ 1,980

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



Homemade japanese pork ham 蝦夷豚 加熱ハム 1,320



Pâté de campagne 蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ 1,320



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

Lyonnais 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

ワインに

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

17:00-20:00 L.O.

2名様より承ります。消費税込

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

ホワイトアスパラガスのポッシュ

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

フォアグラとホワイト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

フリースタイル 3時間制 (L.O.30分前)

+ お一人様 2,200yen

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
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
----------------	-------------------------------	-------------

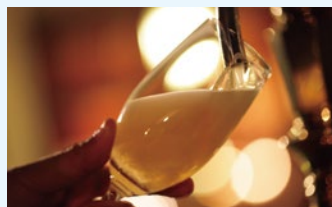
海外ビール

フランス アルザスでつくられるホワイต์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。



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

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	980
------	---	-----

数量限定	クラシック・モヒート あまおうの自家製コンフィチュール・カクテル	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	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・スプマンテ・ピンク・ゴールド・エクストラドライ	980
------	-------------------------------	-----

Epsilon Spumante Pink Gold Extra Dry	
--------------------------------------	--

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 (ケール&フルーツ)	Refresh Green Smoothie (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	300ml 680 FUJI Mineral Sparkling Water	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	880
------	----------------------	-----

フレーバーティー (白桃 or 完熟りんご)	680
Flavored Tea (White peach or Ripe apple)	

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
---------	-------------------------------------	-----



WINE MENU

3,980

SPARKLING&CHAMPAGNE



辛口

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



辛口

フランスのソムリエは知っている

ロックブランジュ・ソーヴィニヨン・ブラン

Roque Blanche Sauvignon Blanc Dourthe

生産者 ドュルト／品種 ソーヴィニヨンブラン／2017年



辛口

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 ヴェルジュ／品種 シャルドネ・ヴィオニエ／2016年



辛口

情熱を内に秘めて！

コラソン・ロコ ブランコ

Corazón Loco Blanco INIESTA

生産者 ドュルト／品種 ソーヴィニヨンブラン／2017年

RED



フル

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ヨン

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ヨン／2017年



フル

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



ミディ

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

Corazón Loco Tinto INIESTA

生産者 イニエスタ

品種 テンブラニーリョ、シラー／2017年

5,480

SPARKLING&CHAMPAGNE



辛口

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



中辛口

フランス3つ星レストラン全26店が採用

アルザス ゲヴェルツトラミネール

Alsace GEWURZTRAMINER

生産者 トリンバック／品種 ゲヴェルツトラミネール／2015年



辛口

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・ソーヴィニヨン・ブラン

Private Bin Sauvignon Blanc Villa Maria

生産者 ヴィラマリア／品種 ソーヴィニヨン・ブラン／2018年



中辛口

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・ゲヴェルツトラミネール／2017年

RED



フル

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、カスティヨン・コート・ド・ボルドー

品種 メルロ／2012年



ミディ

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 ミジェル・シャプティエ

品種 グルナッシュ・シラー／2016年



ミディ

自然派ビオ・ニュージーランド

セラーセレクション・ピノ・ノワール

Cellar Selection Pinot Noir Hawke's Bay Sieni Estates

生産者 シレーニ・エステート

品種 ピノ・ノワール／2018年

6,980

SPARKLING&CHAMPAGNE



辛口

“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 ラボーゾ・ピアーベ グレーラ

WHITE



辛口

魚介に合うふくよかな白

ブルゴーニュ 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



辛口

オーガニックへの情熱家

アルザス 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



辛口

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



フル

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



フル

働き者の凝縮コク旨ワイン

カベルネ・ソーヴィニヨンパソ・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・ソーヴィニヨン／2015年



フル

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・アマーロ・シラー／2018年

8,640

SPARKLING&CHAMPAGNE



辛口

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



辛口

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



辛口

ワインの神様 バッカスの白

プイイ・フュイッセ

Pouilly Fuisse LOUIS JADOT

生産者 ルイ・ジャド／品種 シャルドネ／2015年



辛口

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



フル

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・ソーヴィニヨン、メルロー／2007年



フル

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ヨン、メルロー／2015年



ミディ

ワインの神様バッカスの赤

マルサネ ルーージュ

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



辛口

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



辛口

「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



辛口

「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



辛口

1級畑の樽熟成シャブリ

シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン

Chablis 1er Cru Vaillons JEAN COLLET

生産者 ジャン・コレ／品種 シャルドネ／2016年



辛口

新たな挑戦！

エステートソーヴィニヨン・ブラン

Estate Sauvignon Blanc TWOMEY by SILVER OAK

生産者 トゥーミー／品種 ソーヴィニヨン・ブラン／2016年

RED



フル

19年目の「いぶし銀」ワイン

シャトー・レスターージュ・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・ソーヴィニヨン、メルロー



フル

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ヨン

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・ソーヴィニヨン／2016年



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

