

# DINNER

17:00-21:30 L.O.

まずはお好みのチキンをチョイス

## POULET ROTI ロティサリーチキン

イチオシ



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

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



## 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



## 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

## FOIE GRAS フォアグラ



定番  
メニュー

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



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

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・カンパニユ 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した甘みと香りが特長。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	フルーツトマト・季節のフルーツ・ストラッチャッテラのカプレーゼ	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

17:00-20:00 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

ホワイトアスパラガスのポッシェ

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

フリードリンク 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

低温で長時間じっく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

1,650 yen

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

2,750 yen

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

2,200 yen

パリの  
ビストロ定番

## 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

3,300 yen



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ご一緒に

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

2,200 yen

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

3,850 yen

チーズ  
香る

## Chicken Cutlet

スペイン産鶏ムネ肉のカツレツ

バtermilk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

2,750 yen

パリの  
ビストロ定番  
(デザート付)

## 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

4,400 yen

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 Asahi Super Dry Extra Cold	Small 690 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 Tokyo Craft Beer	Small 780 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	
● ジード・オーガニック・ブロンド Jade Organic Blonde	Bottle 1,180
バ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
チェコのビルゼンで誕生した、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

「ブレッスリーのもともとの意味は「ビール醸造所」

ブレ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める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

おすすめ

## COCKTAILS

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
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
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
アルマニヤック Armagnac	980	ソーテルヌ Sauternes	1,280

## GLASS WINE & CIDRE

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	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
ラシャス・シードル Bio Luscious cidre bio bottle 300ml	1,450

おすすめ



# 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  
ロックプランシュ・ソーヴィニヨン・ブラン  
Roche 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 ヴェルジェ／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 パロン・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 テンプラニーリョ、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 MASURET  
生産者 マルスレット／品種 グレーラ

### WHITE



中甘口  
フランス3つ星レストラン全26店が採用  
アルザス ゲヴュルツトラミネール  
Alsace GEWURZTRAMINER

生産者 トリンバック／品種 ゲヴィルツトラミネール／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BIN・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



中甘口  
地中海のエメラルドなワイン  
ヴィーナ・エスマーラルダ  
Vina Esmeralda Miguel Torres

生産者 ミゲル・トレス  
モスカトル・ゲヴィルツトラミネール／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 Côtés 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 メルロー／2012年



ミディ  
パークーポイント 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・シャブティエ  
品種 グルナッシュ・シラー／2016年



ミディ  
自然派ピオ・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 ラボーザ・ピアベ 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 Jacques 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・チュルクハイム  
Alsace Riesling Turckheim

生産者 ドメーヌ・ツィント・フンブリヒト／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 メルロー、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ン  
パイペーエドシック・ブリュット

Piper Heidsieck Brut Piper-Heidsieck

生産者 パイペー・エドシック  
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

### WHITE



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

### RED



辛口  
ワインの神様 バッカスの白  
トイ・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"

甲州シユール・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

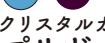


フル  
レオヴィル・ラスカーズの弟分!  
シャペルド・ボタンサック 2007

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

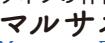


フル  
クリスタルガラスで有名なスワロフスキーが所有  
プリヴァーダ

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 ルージュ

Marsannay Rouge DOMAINE LOUIS JADOT

生産者 ドメーヌ・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・ワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

### WHITE



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

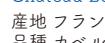
### RED



フル  
1級畠の樽熟成シャブリ  
シャブリ プルミエ・クリュ・ヴァイヨン  
Chablis 1er Cru Vaillois JEAN COLLET

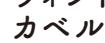
生産者 ジャン・コレ／品種 シャルドネ／2016年

### RED



フル  
新たなる挑戦!  
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



フル  
19年目の「いぶし銀」ワイン  
シャトー・レスター・ジモン 1999  
Château Lestage Simon HAUT-MÉDOC

生産者 フランソワ・シモン  
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.