

DINNER A LA CARTE



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

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
- ・ハーフサイズ (2人前) Half [for 2 people] 3,960
- ・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



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



VIAND 肉料理

Bavette Steak with French fries	カナダ産バベットステーキ フライドポテト添え	3,960
Duck Confit	フランス産鴨モモ肉のコンフィ サルラ風	2,640
Chicken and Sausage Confit	ハンガリー産鶏モモ肉とソーセージのコンフィ	2,200
Chicken breast strips frit with Seasonal vegetables	国産ササミ肉のフリット 旬野菜と共に	2,200

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	3,300
Lobster roast	オマール海老のロースト	3,960
Lobster bouillabaisse	オマール海老のブイヤベース	4,950



当店
オリジナル

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	2,640
Foie gras risotto	フォアグラのリゾット	3,960
Foie gras eggplant Sauteed	フォアグラとナスのポワレ	3,960

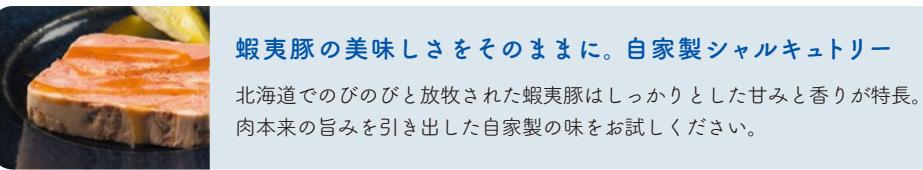


定番

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

CHARCUTERIE シャルキュトリー

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



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・ストラッチャテッラのカプレーゼ	2,420
Avocado greater amberjack marinated	カンパチとアボカドのマリネ	2,640
Smoked salmon marinated	スモークサーモンのマリネ	2,640

SALADE サラダ

Caesar salad with pine nuts	シーザーサラダ 松の実の香り	1,980
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 プーダンブラン・エメンタールチーズ	1,980

SOUPE スープ

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

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	2,640
Sea bass and Shellfish boiled in bouillon	スズキと貝のナージュ	3,630

FROMAGE チーズ

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



DINNER MENU

2名様より承ります。消費税込

シェア
スタイル

Rotisserie chicken & Poisson

ロティサリーチキンと魚介料理のセット



焼きたてのロティサリーチキンをメインに
海老のパピヨットやスズキと貝のナージュなど
季節のおすすめ料理を楽しめるセットメニュー

アミューズ・シャルキュトリー・魚介料理 2品
ロティサリーチキン・デザート・カフェ

Amuse, Charcuterie, 2 dish Poisson,
Rotisserie chicken, Dessert, Cafe

4,400yen

シェア
スタイル

Rotisserie chicken & Homard

ロティサリーチキンとオマール海老のセット



焼きたてのロティサリーチキンをメインに
カンパチとアボカドのマリネや
ハマグリ、オマール海老のローストなど
ル・プーレの魅力ある料理を楽しめるセットメニュー

アミューズ・前菜・魚介料理・オマール海老
ロティサリーチキン・デザート・カフェ

Amuse, Appetizer, Poisson, Homard
Rotisserie chicken, Dessert, Cafe

6,600yen

コース
スタイル

Rotisserie chicken & Foie gras & Bouillabaisse

ロティサリーチキンとフォアグラ、ブイヤベースのセット



焼きたてのロティサリーチキンをメインに
パルマ産生ハムメロンや
フォアグラ、自慢のブイヤベースなど
贅沢に楽しめるシェフおまかせのセットメニュー

アミューズ・前菜・フォアグラ・ブイヤベース
ロティサリーチキン・デザート・カフェ

Amuse, Appetizer, Foie gras, Bouillabaisse
Rotisserie chicken, Dessert, Cafe

8,800yen



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ライドポテトに
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・フライドポテト・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termil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

2,750 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ライドポテトに
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・フライドポテト・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	
● ネグラモデル 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

グラッスリーのもととの意味は「ビール醸造所」

グ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
苺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
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 Côte Montpeyrot "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 loye

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



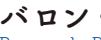
辛口
マリリン・モンローが愛飲したシャンパン
パイペーエドシック・ブリュット

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

WHITE



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

RED



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

RED



ミディ
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

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 Réserve 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



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」の姉妹シャンパン
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