

DINNER A LA CARTE

イチョウ



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

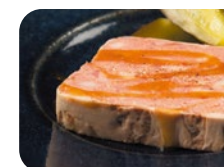
Foie gras terrine with brioche bread	フォアグラのテリーヌ ブリオッシュを添えて	2,640
Foie gras risotto	フォアグラのリゾット	3,960
Foie gras eggplant Sauteed	フォアグラとナスのポワレ	3,960



定番

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



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 ブーダンブラン・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

ワインと共に

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

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むセットメニュー

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・プールの魅力ある料理を楽しむセットメニュー

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

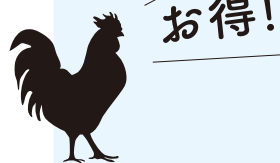


焼きたてのロティサリーチキンをメインに
パルマ産生ハムメロンや
フォアグラ、自慢のブイヤベースなど
贅沢に楽しめるシェフおまかせのセットメニュー

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 11:00-14:30 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
自家製ソーセージをマスタードソースと一緒に

スープ・メイン・カフェ
Soup, 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

バジルの
香り

Chicken Cutlet

国産若鶏ササミ肉のカツレツ

バターミルクの衣に包まれたやわらかくジューシーな
ササミ肉を旬野菜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 11:00-14:30 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
自家製ソーセージをマスタードソースと一緒に

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

バジルの
香り

Chicken Cutlet

国産若鶏ササミ肉のカツレッツ

バターミルクの衣に包まれたやわらかくジューシーな
ササミ肉を旬野菜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

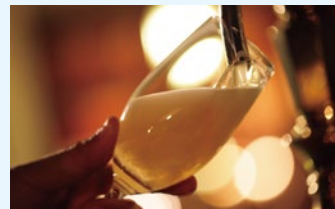
海外ビール

- 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。



* 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
Fresh Pineapple Singapore Sling
- クラシック・モヒート Classic Mojito 980
- 数量限定 苺の自家製コンフィチュール・カクテル 980
Fresh Strawberry confiture Cocktail
- 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 880
Organic Sicilian Lemon Sour
- 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 840
Moscow Mule



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 980
Epsilon Spumante Pink Gold Extra Dry
 - スパークリングワイン Sparkling Wine 780
 - ハウスワイン(白・赤) House Wine (White/Red) 680
- HAKKAとはニュージーランドの伝統文化で、戦いの前の踊りの事です。このワインには、伝統的な勇ましい踊りと同様に、「飲む人すべてに元気になってもらいたい！」願いが込められています。
- ハカ・ソーヴィニヨン・ブラン・ニュージーランド 1,180
H A K A Sauvignon Blanc Newzealand
 - ハカ・メルロー・ニュージーランド 1,180
H A K A Merlot Newzealand

- おすすめ ラシャス・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
- ◇◇◇
- シチリア産オーガニックレモン・スカッシュ 840
Organic Sicilian Lemon Squash
- 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
- 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 苺の自家製コンフィチュール・ティー 880
Fresh Strawberry confiture Tea (Hot/Iced)
- バナナ・ミルク Banana Milk 770
- 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 Tea (Hot/Iced) 550



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！
コラゾン・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



ロスチャイルド家が手掛ける赤ワイン
ヴァラエタル・カベルネソーヴィニオン
V A R I E T A L 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・ソーヴィニオン



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
コラゾン・ロコ・ティント
Corazon Loco Tinto INIESTA
生産者 イニエスタ
品種 テンブラニーリョ、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



季節のおすすめ
チキンに相性抜群スッキリロゼ♡
カラフルア
CALAFURIA
生産者 トルマレスカ / 品種 ネグロ・アマーロ



クリーン&フレッシュなワインが育む大地 ニューージーランド
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・ゲヴィルツトラミネール / 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・ニューージーランド
セラーセクション・ピノ・ノワール
Cellar Selection Pinot Noir Hawke's Bay Sieni Estates
生産者 シレーニ・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



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



季節のおすすめ
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・ドーフィーヌ
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



季節のおすすめ
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



季節のおすすめ
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
パロン・ド・ロスチャイルド ブリュット
Barons de Rothschild Brut BARONS DE ROTHSCHILD
生産者 パロン・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



飲み頃ボルドーのメドック2007
シャトー・グレスイエ・グラン・プジョー
CHATEAU GRESSIER GRAND POUJEAUX
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



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.