

COURSE MENU

シェフおすすめのコースメニュー

4000 / 1P

*メニューは一例です。季節によって変更致します。

Amuse Bouche

静岡県 北山農園のスイートコーン 野菜のコンソメ

Sweet corn / Vegetable stock

Hors-d'œuvre varie

前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

Entrée

イサキ 夏野菜 ガスパチョ

Grunt / Summer vegetables / Gazpacho

Viande

千葉県産 古白鶏 アサリ モロヘイヤ

Chicken / Clam / Nalta jute

Cafe / T  a

珈琲 又は アールグレイ 又は カモミール

Coffee or Earl grey or Chamomile

+ Dessert

カスタードプリンとクレームシャンティ

Creme caramel / Crème Chantilly

+ 700

栗の花のヌガーグラッセ クランベリーとクコの実

Nougat glac   / Chestnut flowers / Cranberry

+ 750

クレメ・ダンジュとプルーン ヴェルヴェ  ヌのアイス

Cr  met d'Anjou / Prune / Lemon Verbena

+ 800

※当店の価格は全て税抜き表示となっております

別途テーブルチャージ (パン代含む) 及びサービス料としてお一人様 500 円を頂戴致します

FOOD MENU

*メニューは一例です。季節によって変更致します。

Sides

アンチョビオリーブ Anchovy / Olive	550
自家製ピクルス Pickles	600
キャロットラペ Carottes râpées	650
パテ・ド・カンパーニュ Pâté de campagne	900
白レバーペースト Liver Paste	700
鴨のリエット Duck rillettes	700
自家製ラムレーズンバター Rum and raisin butter	750

Spécialité

前菜の盛り合わせ Assortment of Appetizers	1200/ 1p
* ご来店的人数分からのオーダーで承ります	

Entrée

ブラータチーズとチコリ、オレンジ、胡桃のサラダ Burrata / Chicory / Mandarin orange / Walnut	1800
戻り鰹と牡蠣のタルタル、湯葉 Bonito / Oyster / Soy-milk skin	1700
水ダコのカルパッチョ シャインマスカットとセロリ Octopus / Shine Muscat / Celery	1700
白イカと夏野菜 緑のガスパチョ Squids / Summer vegetables / Gazpacho	1800
牛トリッパとひよこ豆のイカスミ煮 Honeycomb tripe / Chickpeas / Squids ink	1600
ムール貝とカリフラワー カラスミのリゾット Mussels / Cauliflower / Bottarga	1700

Plats

千葉県産 古白鶏 むね肉の低温ソテー アサリとモロヘイヤのソース Chicken / Clam / Nalta jute	2700
岩手県産 岩中豚 肩ロースのロースト 塩レモンソース Pork / Lemon pickle	2800
オーストラリア産 骨付き仔羊のロースト グリーンペッパーソース Lamb / Green pepper	3100

Snacks

チーズ単品 Cheese	700-
チーズ盛り合わせ Cheese Assortment	Ask
生ハムとサラミ Charcuterie	900

Dessert

カスタードプリンとクレームシャンティイ Creme caramel / Crème Chantilly	700
栗の花のヌガーグラッセ クランベリーとクコの実 Nougat glacé / Chestnut flowers / Cranberry	750
クレメ・ダンジュとプルーン ヴェルヴェーヌのアイス Crémet d'Anjou / Prune / Lemon Verbena	800

LE BISTRO C'EST LA JOIE

Everything we ever wanted can be found in the kitchen.
<https://maisoncinqantecinq.jp>

※当店の価格は全て税抜き表示となっております
別途テーブルチャージ(パン代含む)及びサービス料としてお一人様 500 円を頂戴致します

DRINK MENU

*メニューは一例です。季節によって変更致します。

Verre de vin

グラスワイン各種

ペティアン・フリッツァンテ、白ワイン、赤ワインなど

Glass of wine 'Sparkling' 'Perl wine' 'White wine' 'Red wine' etc ...

900 - 1300

*ボトルワインのご用意もございますのでスタッフまでお気軽にお申し付けください ¥5,000～

Bière

本日のクラフトビール

Craft beer

1000

Cocktail

リンゴとシナモンのサングリア

White wine sangria apple and cinnamon

800

オレンジとグレープフルーツのサングリア

Red wine sangria orange and grapefruit

800

エルダーフラワー [ソーダ 又は グレープフルーツ]

Elder flower / St.Germain [soda or grapefruit]

750

白州ハイボール

Hakusyu whiskey and soda

750

Boisson froide

フランス産 リンゴジュース

Apple juice

750

勝沼醸造 ブドウジュース

Grape juice

750

アクアパンナ [鉱水ミネラルウォーター 500ml]

Acqua Panna

900

バドワ [ガス入りミネラルウォーター 500ml]

Badoit

900

※当店の価格は全て税抜き表示となっております

別途テーブルチャージ (パン代含む) 及びサービス料としてお一人様 500 円を頂戴致します