

Le Marais

プリフィクスコース 《アミューズ+前菜+主菜+本日のデザート》 2,700yen

Entrée 1,000yen
前菜

Poisson du jour marine

河岸よりお届け 本日のカルパッチョ

Galette Bretonne classique

そば粉のガレット

たまごきのこベーコンチーズ

ご注文頂いてから15分ほど頂戴致します
是非シールドと合わせてお召し上がり下さい(シールド+450円)

Soupe à l'oignon gratinée

熱々オニオングラタンスープ

ご注文頂いてから20分ほど頂戴致します

Fried Egg with Black Truffe

新鮮玉子の目玉焼き 黒トリュフがけ(+1,200)

Black angus Beef roast, sauce aux onion

ブラックアンガス牛のローストビーフ

Salade Gourment

千葉県古白鶏の砂肝コンフィ

マッシュルーム、厚切りベーコンの温製サラダ(+200)

Plat 1,700yen
メイン

単品で注文される場合、20分程度お時間を頂く場合がございます。

Spagetti Bolognese, mozzarella di buffala

超粗挽きのボロネーゼ

イタリア産水牛のモッツアレラ

Magret de canard roti, sauce porto

鴨胸肉のロティ ポルト酒のソース(+400)

Poisson du jour poêlé

本日の厳選 新鮮魚のポワレ あさりと季節の野菜

Black angus roast, sauce aux onion (250g)

牛サーロインとフレンチフライ 特製ソース (+400)

Beef cutlet (Rib eye) sauce demi-glace

厳選リブロースの柔らかビーフカツ

Homard Roti

オマールのロースト 甲殻類のソース(+2000)

ご注文頂いてから調理致しますので30分ほど頂戴致します。

Canard confit à la maison

当店自慢の鴨のコンフィ

Carre d'agneau rôti, Garniture Méditerranée

仔羊のロースト 南仏風の野菜(+1,000)

前菜、メイン、どちらも単品でご注文いただけます

クイックメニュー

<i>Jamon serrano</i> スペイン産ハモンセラーノ 18ヶ月熟成 オーダー毎に切り出す新鮮な生ハム。乾杯のお供に是非。	580yen
<i>Champignons marine</i> 季節のきのこのマリネ	380yen
<i>Homemade Pickles</i> 自家製のピクルス	380yen
<i>Rillette de porc</i> 厳選豚肉のリエット(バゲット付き)	380yen

サイドディッシュ

<i>Assorted Tapas</i> 色んな前菜の盛り合わせ その日一番美味しい前菜を盛り合わせて提供いたします。	1,000yen
<i>Cheese plate</i> フランス産チーズの盛り合わせ 内容はスタッフまでお尋ね下さい。	1,000yen
<i>French fries</i> トリュフ香るフレンチフライ	600yen
<i>Rizotto aux champignons</i> きのこのチーズリゾット	900yen
<i>Supplement Truffe slice</i> 《トリュフ+1,000yen》 トリュフは別のお料理と合わせても美味しく召し上がれます。	
<i>Seafood Ajillo</i> 魚介たっぷりのアヒージョ 《バゲット+200yen》 海老、イカ、あさり、ムール貝、きのこに、たっぷりにんにくを利かせたアヒージョ。バゲットと一緒に召し上がり下さい。	780yen
<i>Tripes à la provençal</i> 牛ハチノスの南仏風トマト煮込み	780yen
<i>Green salade</i> グリーンサラダ	600yen

デザート

<i>Crepe, glace a la vanilla</i> 温かいクレープと季節の果物 ヴァニラアイス	600yen
<i>Mont-Blanc aux fraise</i> 苺の甘酸っぱいモンブラン	600yen
<i>Tiramisu aux fraise</i> いちごとマスカルポーネのティラミス	490yen
<i>Banane caramélisée</i> バナナのキャラメリゼ	450yen