

## À la carte アラカルト

### APPETIZERS 前菜

#### Le Saumon : smoked salmon roll, yogurt and cucumber salad with mint flavor

サーモン : スモークサーモンのルーレ ミント風味のヨーグルトと胡瓜を添えて.....¥2,189 (¥2,600)

#### Le Pâté en croûte : cold meat pie served in traditional style

パテ : アン・クルート.....¥2,357 (¥2,800)

#### La Salade : green beans and foie gras salad served with pain de campagne

サラダ : インゲンとフォワグラのサラダ パン・ド・カンパーニュ添え.....¥2,525 (¥3,000)

#### Le Calamar : poached squid à la Sétoise

カラマール : ヤリイカのセート風.....¥2,104 (¥2,500)

#### La St-Jacques : scallops with seaweed and vegetables julienne

サンジャック : 蒸し帆立貝 野菜のジュリエンスと海藻と共に.....¥2,189 (¥2,600)

### MAIN DISHS 主菜

#### Le Bar : grilled sea bass with artichokes à la barigoule

バル : スズキのグリエ アーティチョークのバリグール風.....¥2,525 (¥3,000)

#### La Bourride : garlic flavored seafood stock with fish shellfish and shrimp...

ブーリッド : ニンニク風味の白いブイヤベース.....¥2,694 (¥3,200)

#### Le Bœuf : slowly red wine stew of beef cheek meat

ブッフ : 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み.....¥3,199 (¥3,800)

#### Le Cassoulet : pork and white kidney beans stew

カスレ : ラングドック地方の白インゲン豆と豚肉の煮込み.....¥3,199 (¥3,800)

#### L'Agneau : roasted bone of lamb garnished with vegetables " bayaldi "

アニョー : 仔羊背肉のロティ 野菜のバイヤルディー添え.....¥3,367 (¥4,000)

#### Le Bœuf : skirt steak with shallot sauce

ブッフ : 牛ハラミ肉のステーキ エシャロットソース.....¥3,535 (¥4,200)

#### La Galette Bretonne : today's galette

ガレット・ブルトンヌ : 本日のブルターニュ風 そば粉のクレープ.....¥1,463 (¥1,700)

#### L' Hamburger : "tateru yoshino bis" special hamburgers

ハンバーガー : タテルヨシノ bis 特製バーガー.....¥1,599 (¥1,900)

### SALADS and SOUPS etc... サラダ・スープ etc...

#### Onion gretin soup

オニオングラタンスープ.....¥1,263 (¥1,500)

#### Potato gratin «Dauphinoise»

ジャガイモのグラタン ドフィネ風.....¥841 (¥1,000)

#### Sauteed green beans with garlic

インゲンのソテー ニンニク風味..... ¥841 (¥1,000)

#### Méli-mélo bis style green salad

bis 風 メリメロサラダ.....¥1,010 (¥1,200)

#### Today's pasta

本日のパスタ.....¥1,263~ (¥1,500~)

## Menu de Saison ムニユ ド セゾン

¥8,417 (¥10,000)

*This is our new style set menu served with fresh and chosen seasonal ingredients,*

*With this menu we want you to feel chef's skillful technique and*

*"Bistronomie" of TATERU YOSHINO spirits*

吟味した季節の食材を使用したシェフおまかせコースでございます  
新しいタテル ヨシノのスタイル“ビストロノミー”の料理をご堪能下さい。

*-This course will be prepared for all customers dining at the table-*

ご注文はテーブル皆様で一緒をお願い申し上げます。

Please select dishes from the left

お好みの前菜・主菜を左記よりお選びください

### Menu du Terroir ムニユ ド テロワ

¥6313 (¥7,500)

#### Small appetizer

アミューズ プーシュ

#### Chef's selected soup

tateru yoshino 特製スープ

#### Appetizer

前菜

#### Appetizer Or Fish dish of the day

前菜 又は 本日の魚料理

#### Main dish

主菜

#### Dessert

デザート

#### Organic coffee and small sweets

オーガニックコーヒーと小菓子

### Menu Bis ムニユ ビズ

¥4,630 (¥5,500)

#### Small appetizer

アミューズ プーシュ

#### Chef's selected soup

tateru yoshino 特製スープ

#### Appetizer

前菜

#### Main dish

主菜

#### Dessert

デザート

#### Organic coffee and small sweets

オーガニックコーヒーと小菓子

Prices in the ( ) include 10% service charge and a tax  
( )表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。

## DESSERTS デザート

### Terrine of chocolate

チョコレートのテリーヌ

### Nougat ice cream

ヌガーグラッセ

### Grape sundae

ブドウのクーブグラッセ



### Soufflé

スフレ.....¥1,179 (¥1,400)

*\*Comptez 20 minutes de preparation*

ご用意に 20 分程お時間がかかります。



### Tiramisu

ティラミス.....¥842 (¥1,000)



### Baked custard pudding of red sweet pepper

赤ピーマンのクレーム ブリュレ..... ¥1,010 (¥1,200)

### A selection of fresh and matured cheeses

フランス産 フロマージュ各種..... ¥1,010~ (¥1,200~)

### Coffee, Tea or Herb tea and Small sweets

コーヒー、紅茶 又はハーブティー と小菓子.....¥716 (¥850)

Prices in the ( ) include 10% service charge and a tax  
( )表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。