

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)**

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 Déjeuner ムニュー デジュネ ¥2,946 (¥3,500)

Chef's selected soup Or Appetizer
tateru yoshino 特製スープ 又は 前菜
+¥421 (+¥500)

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 du Terroir ムニュー ド テロワ ¥6313 (¥7,500)

Small appetizer
アミューズ ブーシュ

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

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。