

À la carte アラカルト

APPETIZERS 前菜

Le Saumon : smoked salmon mousse roll

サーモン : ロール仕立てのスモークサーモンのムース.....**¥2,273 (¥2,700)**

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 Pâté : cold game meat pie served in traditional style

パテ : ジビエのパテ・アン・クルート.....**¥2,778 (¥3,300)**

Le Riz : crustaceans risotto

リゾット : 甲殻類のリゾット.....**¥2,104 (¥2,500)**

Le Vol-au-vent : escargots and mushrooms pie case

ヴォロヴァン : エスカルゴとキノコのヴォロヴァン.....**¥2,525 (¥3,000)**

MAIN DISHS 主菜

La Quenelle : gratin of fish mousse à la Nantua

クネル : 魚のクネル ソース ナンテュア.....**¥2,525 (¥3,000)**

Le Cabillaud : sauteed cod fish with stewed kidney beans and “Asari”

カビヨー : タラのポワレ 白インゲン豆とアサリのラグー.....**¥2,946 (¥3,500)**

Le Chevreuil : roasted venison served with red fruits and “grand-veneur” sauce

シュヴルイユ : 鹿肉のロティ 赤い果実添え ソース グラン・ヴヌール.....**¥3,199 (¥3,800)**

Le Poulet : chicken à la Bourguignon

プーレ : 若鶏のブルゴーニュ風.....**¥3,199 (¥3,800)**

L'Agneau : roasted bone of lamb garnished with potato “truffade”

アニーヨ : 仔羊背肉のロースト ジャガイモのトリュファードを添えて.....**¥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

¥10,101 (¥12,000)

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

前菜

Or

又は

Fish dish of the day

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

Paris-Brest of chocolate
チョコレートのパリ・ブレスト

Apple crepe
リンゴのクレープ

Chestnut sundae
栗のクーヴグラッセ



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)

Stewed pear with red wine

ポワール・オ・ヴァンルーージュ..... ¥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。



Bourgogne ブルゴーニュ地方

タテルヨシノ bis フランス郷土料理を巡る旅 (11月~12月)

黄金の丘陵=Côte d'Or とも称えられるワインの銘醸地であり

『人類が2千年をかけて育み、世界に伝播した他所にはないブドウ栽培のモデル』として
2015年にユネスコ世界文化遺産として認定。ブルゴーニュ公国として中世から栄えた街並み
魅力いっぱいのブルゴーニュ地方のお料理・ワインをご紹介します。



Le Vol-au-vent : d'escargots et champignons

エスカルゴとキノコのヴォロヴァン.....À la carte ¥2,525 (¥3,000)

《Recommended wine pairing》 White wine
2013 Bourgogne Aligoté / François Carillon

By the glass 120ml ¥1,178 (¥1,400)

Aligoté(アリゴテ) : ブルゴーニュ地方の古来のブドウ品種。シャルドネという偉大な葡萄の陰に隠れてしまい存在感と認知度がいま一つ、しかしフランソワ・カリヨンの様な優秀な造り手の手にかかれば素晴らしいワインに仕上がります。
ブルゴーニュ産のエスカルゴ・ニンニク・バター・パセリで仕上げた伝統的なブルゴーニュ風ソース。シロール茸
そしてパイケースに詰めたヴォール・オ・ヴァン仕立て...
料理の邪魔をせずワインが全ての食材に寄り添うような、料理とワインのマリアージュをお楽しみください。

Le Poulet : à la Bourguignon

若鶏のブルゴーニュ風.....À la carte ¥3,199 (¥3,800)

《Recommended wine pairing》 Red wine

2012 Maranges 1er Cru "Le Croix Moines" / Domaine Chevrot

By the glass 120ml ¥1,684 (¥2,000)

コート・ド・ポーヌの最南端に位置するマランジュ。
この村を代表する造り手ドメーヌ・シュヴロ。自然な造りをモットーとする造り手。
マランジュの中でも最高のテロワール【ル・クロワ・モイヌ】の畑から生み出されるこのワインは豊かな果
実味の中に少しスパイシーな印象を持っています。いま飲み頃を迎え始めたなめらかな味わいは
料理とワインを互いに引き立てあうようなマリアージュがお楽しみ頂けます。



《DESSERT》 デザート

Poire au vin rouge

ポワール・オ・ヴァンルーージュ

À la carte ¥1,010 (¥1,200)

Taxe à la consommation et les frais de service 10% est inclus dans le ()
()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