

LE FOYER
— EBISU —

◆ ◆ ◆
メインメニュー

Main Menu





おすすめ

FOUÉES | フエ

フエはフランス西部生まれの、窯で膨らませる伝統的なパンです。中に具材を詰めてお召し上がりいただきます。

熱々の状態でご提供いたします。召し上がるタイミングで提供いたしますのでお声がけください。

具材は単品でご注文いただけます。また、すべての前菜メニューはフエと一緒に楽しみいただけます。



FOUÉES SET | フエセット(具材3種付)

- 1~2名様用(+フエ4つ) ￥1700
- 3~4名様用(+フエ8つ) ￥3500

À LA CARTE SIDES | 単品具材 (フエ2個付き)

- | | | | |
|--------------------------------------|------|--|------|
| 自家製ガーリックバター
BEURRE À L'AIL MAISON | ￥650 | サーモンのリエット
RILLETTE DE SAUMON | ￥650 |
| タップナード
TAPENADE | ￥650 | サーモンをペースト状にしたもの | |
| ナスのキャビア
CAVIAR D'AUBERGINE | ￥650 | 豚肉のリエット
RILLETTE DE PORC | ￥650 |
| ナスをペースト状にしたもの | | 豚肉を煮込んでほぐし、ペースト状にしたもの | |
| | | 山羊チーズクリーム
CREAM CHEESE DE CHÈVRE | ￥650 |
| | | フレッシュでなめらかな山羊の乳で作られたチーズ | |
| | | キノコのギリシャ風マリネ
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE | ￥650 |
| | | トマトソースとハーブでさっぱりしたマッシュルームのリネ | |



フエ (2つ) ￥300
FOUÉES (2 PIÈCES)

表示価格はすべて税込です
お一人様につき、テーブルチャージ500円を頂戴しております。

COURSES

コース

すべてのコースメニューは、各料理ごとにフエが付きます。

SET A | セット A (フエ3個) ￥5500

セットにはワイン一杯つきます、赤か白をお選びください

本日のトッピング (フエ付き)
GARNITURE DU JOUR

ミックスプレート (前菜の盛り合わせ・シャルキュトリー)
ASSIETTE MIXTE : OLIVES, PICKLES, CHARCUTERIES

下記よりお選びいただけます
AU CHOIX

- | | | |
|-------------------------------|---|---------------------------------|
| アルザス風サラダ
SALADE ALSACIENNE | 豚ロースの低温調理
PORC CONFIT & PURÉE DE CAROTTE | 熟成コンテのクロック・ムッシュ
CROQUE FOYER |
|-------------------------------|---|---------------------------------|

デザートはお選びいただけます
DESSERT AU CHOIX

SET B | セット B (フエ5個) ￥8500

フエセット
FOUÉES SET

ミックスプレート (オリーブ・ピクルス・シャルキュトリー)
ASSIETTE MIXTE : OLIVES, PICKLES, CHARCUTERIES

メインよりお選びいただけます
AU CHOIX
腹身ステーキ・フリット + ￥500

フランス産チーズの盛り合わせ
FROMAGE

デザートはお選びいただけます
DESSERT AU CHOIX

表示価格はすべて税込です

MENU
メニュー

下記すべてのメニューは、熱々のフエとお召し上がりいただくことでより美味しく楽しんでいただけます

STARTERS | 前菜

ル・フォワイエ特製
オニオンスープ
SOUPE À L'OIGNON

¥1100



サーモンの自家製
グラブラックス
SAUMON GRAVLAX
塩とデイルでしっとりと仕上げたサーモンに、
軽やかなレモンクリームを添えて。

¥1800



イチョノ

卵の赤ワインソース
(ウフ・アン・ムーレット)
OEUF MEURETTE
赤ワインのコク深いソースに、
半熟卵と豚バラを合わせて。

¥1200



日替わりのスープ
SOUPE DU JOUR
本日のスープは、スタッフまでお気軽に
お尋ねください。

¥1200



フエ追加 (2つ) ¥300
FOUÉES (2 PIÈCES)

表示価格はすべて税込です

MENU
メニュー

下記すべてのメニューは、熱々のフエとお召し上がりいただくことでより美味しく楽しんでいただけます

FINGER FOOD | オツマミ

西フランス風オリーブのマリネ ¥550
OLIVES MARINÉES
レモンとタイム、にんにくのマリネ
食前酒のお供に最適な、
爽やかで奥行きのある味わい。



季節野菜の自家製ピクルス ¥650
PICKLES «JARDINIER»



シャルキュトリー盛り合わせ ¥1700
ASSIETTE DE CHARCUTERIES
フランス産の生ハム/ドライソーセー
ジ/パテ・ドゥ・カンパーニュ
の盛り合わせ。
ワインが進む仏ビストロ定番の一皿!

／ハーフ
¥1400



フランス産チーズの盛り合わせ ¥1600
ASSIETTE DE FROMAGES
仏東部地方の24か月熟成コンテ、
味わい穏やかなブルーチーズ、
伝統的なカマンベールを厳選。

／ハーフ
¥1200



オマニ

チーズとシャルキュトリーの
盛り合わせ ¥2200
ASSIETTE MIXTE
シャルキュトリーとチーズの盛り合
わせのMIX。

／ハーフ
¥1600



フエ追加 (2つ) ¥300
FOUÉES (2 PIÈCES)

表示価格はすべて税込です

MENU
メニュー

下記すべてのメニューは、熱々のフエとお召し上がりいただくことでより美味しく楽しんでいただけます

MAIN | メイン料理

アルザス風サラダ ¥1800
SALADE ALSACIENNE
マスタードマヨネーズで和えた、ベーコンとポテトの温製サラダ。



熟成コンテのクロック・ムッシュ ¥1800
CROQUE FOYER
熟成コンテの旨みを味わう一品。



豚ロースの低温調理 ¥2100
PORC CONFIT & PURÉE DE CAROTTE
18時間低温調理でほろほろに柔らかく仕上げた豚ロースに、粒マスタードソースを添えた一品。



コック・オ・ヴァン ¥3200
COQ AU VIN
ハーブを詰めた鶏肉を赤ワインソースで仕上げ、ポテトピュレを添えて。



サーモングリルの白ワインソース仕立て ¥3400
SAUMON GRILLÉ SAUCE VIN BLANC
しっとり焼き上げたサーモンに、白ワインバターソース。



イチョウ身 ステーキ・フリット ¥3800
BAVETTE, FRITES, BEURRE À L'AIL
フランスビストロの定番、牛ハラミステーキとカリカリのフリット。



フエ (2つ) ¥300
FOUÉES (2 PIÈCES)

表示価格はすべて税込です

MENU
メニュー

DESSERTS | デザート

クレームブリュレ ¥950
CRÈME BRÛLÉE
マダガスカル産バニラを使用。



チョコレートムース ¥950
MOUSSE AU CHOCOLAT
フランス定番の味わいを、ワインとともに。



イル・フロタント ¥950
ÎLES FLOTTANTES
イル・フロタントとはフランス語で“浮かぶ島”を意味する、ふんわりメレンゲとカスタードのデザート。



プロフィットロール (チョコレート) ¥950
PROFITEROLES AU CHOCOLAT
アイス入りのシューに温かいチョコレートソースをかけたデザート。



シャーベット(酒入り) ¥950
TROU NORMAND
白桃とバニラアイスにコニャッククリームを合わせた、食後にさっぱり楽しめるトゥール・ノルマン。



デザートには、コーヒーまたはスイートワインと合わせておすすめします。

アメリカーノ ¥650
AMERICANO

エスプレッソ ¥500
ESPRESSO

ティー(アールグレイ) ¥500
THÉ (EARL GREY)

ティー(マリアージュ フレール) ¥650
THÉ (MARIAGE FRÈRES)

またはデザートワイン、フランス産のウイスキーや食後酒をご用意しております。ドリンクメニューをご覧ください。

表示価格はすべて税込です



◆ ◆ ◆
ランチメニュー
Lunch Menu



MENU
ランチメニュー

すべてのメニューに前菜のサラダ、ピクルスとオリーブが付きです。

サン・ミッシェル風オムレツ

¥1500

OMELETTE SAINT MICHEL

モン・サン・ミッシェルで有名になったフワッとしたオムレツ。
 香ばしいベーコンとマッシュルームをたっぷり入れました。



フエセット

¥1700

FOUÉES SET (3 FOUÉES/ 3 TOPPING)

フエ3個+トッピング3種 (単品具材)



熟成コンテのクロック・ムッシュ

¥1800

CROQUE FOYER

熟成コンテの旨みを味わう一品。



腹身ステーキ・フリット

¥3800

BAVETTE, FRITES, BEURRE À L'AIL

フランスビストロの定番、牛ハラミステーキとカリカリのフリット。



フエ追加 (2つ)

¥300

FOUÉES (2 PIÈCES)

デザート

+¥500

DESSERT

クレームブリュレ

CRÈME BRÛLÉE

マダガスカル産バニラを使用。



チョコレートムース

MOUSSE AU CHOCOLAT

フランス定番の味わいを、
 ワインとともに。



イル・フロタント

ÎLES FLOTTANTES

イル・フロタントとはフランス語で
 “浮かぶ島”を意味する、
 ふんわりメレンゲとカスタードのデザート。



プロフィットロール

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

アイス入りのシューに温かい
 チョコレートソースをかけたデザート。



デザートには、コーヒーまたはスイートワイン
 と合わせておすすめします。

アメリカーノ ¥650
 AMERICANO

エスプレッソ ¥500
 EXPRESSO

ティー(アールグレイ) ¥500
 THÉ (EARL GREY)

ティー(マリアージュ フレール) ¥650
 THÉ (MARIAGE FRÈRES)

またはデザートワイン、フランス産の
 ウイスキーや食後酒をご用意しております。
 ドリンクメニューをご覧ください。

表示価格はすべて税込です
 テーブルチャージはございません