



— 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をお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 (フエ付き)

自家製ガーリックバター
BEURRE À L'AIL MAISON

￥650

ナスのキャビア
CAVIAR D'AUBERGINE
ナスをペースト状にしたもの

￥650

タブナード
TAPENADE
南フランス発祥のオリーブペースト

￥650

フエ (2つ)
FOUÉES (2 PIÈCES)

￥300

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)

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

自家製ガーリックバター (フエ付き)

FOUÉES BEURRE AIL

ミックスプレート (オリーブ・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

フランス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

FINGER FOOD | オツマミ

西フランス風オリーブのマリネ ¥550 季節野菜の自家製ピクルス ¥650

OLIVES MARINÉES

PICKLES «JARDINIER»

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。

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

チーズとシャルキュトリーの ¥2200

盛り合わせ

ASSIETTE MIXTE

/ ハーフ

¥1600



STARTERS | 前菜

西洋ネギ“ア・ラ・フラム” ¥950

ヴィネグレット

POIREAUX VINAIGRETTE

フランスの定番前菜を香ばしくアレンジ。
直火焼きにした西洋ネギ、ヴィネグレット添え

イチオシ
ル・フォワイエ特製
オニオンスープ
SOUPE À L'OIGNON

¥1100



ウフ・アン・ムーレット ¥1200

OEUFS 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。

サーモンの自家製 ¥1800

グラブラックス

SAUMON GRAVLAX

塩とディルでしつ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。

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
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。

¥1800

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

¥1800

豚ロースの低温調理
PORC CONFIT & PURÉE DE CAROTTE
18時間低温調理で、ほろりとほどける柔らかさに仕上げています。

¥2100

コック・オ・ヴァン
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。

¥3100

サーモンのグリル
白ワインソース
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。

¥3400



フエ (2つ)
FOUÉES (2 PIÈCES)

¥300

DESSERTS | デザート

クレームブリュレ
CRÈME BRÛLÉE
マダガスカル産バニラを使用。

¥950

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。

¥950

イル・フロッタント
ÎLES FLOTANTES
イル・フロッ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。

¥950



表示価格はすべて税込です