



◆ ◆ ◆

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

タプナード
TAPENADE

¥650

南フランス発祥のオリーブペースト

ナスのキャビア

¥650

CAVIAR D'AUBERGINE

ナスをペースト状にしたもの

サーモンのリエット

¥650

RILLETTE DE SAUMON

サーモンをペースト状にしたもの

豚肉のリエット

¥650

RILLETTE DE PORC

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

¥650

CREAM CHEESE DE CHÈVRE

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

¥650

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

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

コースー



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

¥1800

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。



、イチオシ、

卵の赤ワインソース
(ウフ・アン・ムーレット)
OEUF MEURETTE

¥1200

赤ワインのkok深いソースに、
半熟卵と豚バラを合わせて。



日替わりのスープ
SOUPE DU JOUR

¥1200

本日のスープは、スタッフまでお気軽に
お尋ねください。



フエ追加 (2つ)
FOUÉES (2 PIÈCES)

¥300

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



オススメ！

チーズとシャルキュトリーの ¥2200

盛り合わせ

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)

FOUÉES (2 PIÈCES)

¥300

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



オススメ

豚ロースの低温調理

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。

¥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。

¥3200



サーモングリルの 白ワインソース仕立て

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



イチオシ

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 (2つ)
FOUÉES (2 PIÈCES)

¥300

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

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



オススメ

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。

¥950



プロフィットロール

(チョコレート)

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。

¥950



シャーベット(酒入り)

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ルー・ノルマン。

¥950



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

AMERICANO

¥650

エスプレッソ

ESPRESSO

¥500

ティー(アールグレイ)

THÉ (EARL GREY)

¥500

ティー(マリアージュ フレール)

THÉ (MARIAGE FRÈRES)

¥650

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