



# ～今日のMENU～

2018.2.11

**大人気!**

**利三郎特製! お肉の前菜盛り合わせ 1980円**

(パテ、モルタネッラ、レバームース、テット・ド・フロマージュ、リエット、ケーキサレ etc.)

## ～冷菜～

- 自家製 野菜のピクルス ..... 550円
- オリーブのマリネ ..... 550円
- 鶏白レバーのムース (追加メルバトースト 100円) ..... 600円
- 田中肉屋さん!! 厳選お肉のパテ ..... 750円
- イタリア パルマ産 生ハム ..... M750円・L950円
- 本日の鮮魚のカルパッチョ レモン風味 ..... 1300円

## ～温菜～

- チーズの籠に乗せた肉詰めオリーブのフリット ..... 750円
- 自家製パンチェッタと玉ねぎのタルト・フランベ (アルガス風ピザ) ..... 1000円
- つぶ貝と竹の子のエスカルゴバターオーブン焼き ..... 1250円
- テット・ド・フロマージュのパートフィロ包み焼き ..... 1500円
- 利三郎の具たくさんオムレツ!! ..... 1100円
- 手作りソーセージのロースト リヨン風ポテト添え ..... 1650円
- カナダ産 ムール貝の白ワイン蒸し ..... 1500円
- 四種の山菜フリット ゲランドの塩とレモン添え ..... 1500円

## ～サラダ～

- アンティークとリンゴ・クルミ・ゴルゴンゾーラのサラダ ..... 1250円
- 焼いたシーザーサラダ ..... S850円・L1150円
- いろいろ若菜のサラダムスクラン 木いちごのヴィネグレットソース ..... 850円

## ～メイン～

- ノルウェー産 サーモンとキノコのパイ包み焼き ヴァンフランソース ..... 2150円
- 若鶏のクラポティエヌ レモン添え ..... 1900円

(若鶏を1枚おろしにして焼き上げたフレンチ焼き鳥。たっぷり二人前!)

- ハンガリー産 鴨胸肉のロースト ビーツのピュレとカシスのソース ..... 2450円
- オーストラリア産 仔羊のカイエット ..... 2250円
- 山形牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え ..... 2900円
- 大山鶏のパロティエヌ マッシュポテト添え ～赤ワインソース～ ..... 1900円

【※メイン料理は調理に30～40分掛かります。】

**\*\*\*\* 今日も盛り盛り! 数量限定! \*\*\*\***

**フランス産 フルール・ド・オー・フラック牛もも肉のロースト!!**

**～グラタンダフィノ添え 赤ワインソース～ 1900円**

\*\*\*\*\*

## ～リゾット～

- ワタリガニのトマトクリームリゾット ..... 1900円
- パルミジャーノ・レッジャーノチーズのリゾット ..... 1600円

## ～フチパン～

- フチパン3種盛り合わせ (フチカンパーニュ・フチセーグル・フチコンブレ) ..... 550円

## ～デザート～

- クルミとチョコレートのテリーヌ ..... 650円
- 栗のカタラーナ ..... 650円
- イチジクのタルト アールグレイ風味 ..... 650円
- 坂口さん家の“あまおう”のソルベ ..... 570円
- 黒糖のアイスクリーム ～ラム酒風味の黒蜜ソース～ ..... 570円
- デザート盛り合わせ ・ 上記の中より、2種 850円・3種 1050円・4種 1250円・5種 1450円

～Chef 坂口 健太郎～

テーブルチャージ・アミューズ代として500円頂戴しております。

WINE  
**遠藤利三郎商店**

お会計は、お客様のテーブルにて承ります。

