

MENU 2016/12~2017/2

各 ¥300-

- ・細切りにした人参のマリネ
Marinated shredded carrot
- ・紫キャベツのマリネ
Marinated red cabbage
- ☆根セロリのマリネ
Marinated root celery
- ・色々な野菜のピクルス
Vegetable pickles
- ・グリーンサラダ
Green salad
- ・二種オリーブのオイル漬け
Assortment of two kinds of olive
- ・フライドポテト
French fries

各 ¥500-

- ・魚とジャガイモのペースト
Paste of fish and potato
- ・おすすめのタルト
Tart of the day
- ☆聖護院蕪のスープ
SHOGOIN turnip soup
- ☆根菜の温野菜サラダ
Salad of root crops and steamed vegetables
- ・キノコとベーコンのソテーサラダ
Sautéed mushroom and bacon salad

各 ¥700-

- ・サーモンの燻製
Smoked salmon
- ☆魚介類と根菜のテリーヌ仕立て
Seafood and root crops terrine
- ・エスカルゴの香草ガーリックバター風味
Garlic butter baked escargot
- ・オニオングラタンスープ
Onion soup gratin
- ・豚バラ肉のコンフィとポーチドエッグのサラダ
Confit of pork back ribs with poached egg salad

寒い時期に美味しくなる根菜やジビエを使ったものや
寒い時にうれしい温かなポトフやパイ包みがおすすりめです!!
☆のマークはこの期間のおすすりめメニューです。

各 ¥1,000-

- ・海老のカダイフ包み 甲殻類のソース
Baked shrimp rolled with KADAIFU (thin noodles) Sauce of crustacean
- ・ポテトと牛挽肉のオープン焼き
Oven-baked potato and minced beef
- ☆イベリコ豚舌のポトフ
IBERIKO pork tongue pot-au-feu
- ・牛ハチノスと豚舌のテリーヌのパン粉焼き
Baked terrine of beef giblets and pork tongue with bread crumb

各 ¥1,200-

- ・魚のポワレ 九条葱のソースで
Pan-fried fish Sauce of KUJO leek
- ☆サーモンとキノコのパイ包み焼き
Baked salmon and mushroom wrapped in pie crust
- ・牛挽肉を詰めた堀川牛蒡のムニエル
Meuniere of Horikawa burdock stuffed with minced beef
- ・錦爽どりモモ肉のクリーム煮
Cream stewed KINSOUDORI chicken round

各 ¥1,500-

- ・魚介の煮込み ブイヤベース風
Mixed stew of seafood Bouillabaisse style
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Simmered beef cheek with red wine sauce
- ・牛ロース肉のグリル150g
Grilled beef sirloin
- ☆鹿ロース肉のステーキ ペッパーとベリーソース
Deer sirloin steak Sauce of pepper and berry

デザート・・・

- ・ソルベ ¥300-
- ・ムース ¥500-
- ・ガトーショコラ ¥500-
- ・クレームブリュレ ¥500-

チーズ・・・

- ・各種 ¥500-
- ・4種盛り合わせ ¥1,200-
- ・バゲット ¥200-

ムッシュイとう
おすすめ
シャルキュトリー

- ・粗挽きソーセージ
Coarsely ground sausage
- ・白ソーセージ
White sausage
- ・お肉のパテ
Pate of meat
- ・おすすめのハム 内容はスタッフまで・・・
Ham of the day
- ・生ハム
Prosciutto (uncured ham)
- ・ベーコン
Bacon
- ・豚肉のリエット
Rilletts of pork

各 ¥500-

3種取り合わせ ¥1,200-

人気のそば粉のガレット
Galette of buckwheat flour

- ・卵とハムとチーズ
Ham, cheese and egg
 - ・鶏肉と野菜のクリーム煮
Cream stewed chicken and vegetables
 - ・豚バラ肉のコンフィと豆の煮込み
Confit of pork back ribs mixed with stewed of beans
 - ・リンゴのキャラメリゼ バニラアイス添え
Caramelized apple with Vanilla ice cream
- 各 ¥1,000-

アレルギー食材の表示
卵● 小麦● 乳製品○ 蟹● 海老● ソバ● 落花生●
*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。
*デミグラスソースには小麦が含まれています。

価格は全て税込です。

DRINK ドリンク

Wine ワイン

- ・グラスワイン赤・白 各¥400-
Glass Wine (Red or White)
- ・グラススパークリングワイン ¥500
Glass Sparkling wine
- ・ボトルワイン ¥2,000-
Bottled Wine

Beer ビール

- ・ハートランド生ビール ¥500-
Draft Beer
- ・キリン・クラシックラガー ¥500-
KIRIN・ClassicLager (Bottled Beer)
- ・ハイネケン ¥600-
Haineken (Bottled Beer)
- ・バス・ペールエール ¥700-
Bass Pale Ale (Bottled Beer)
- ・クローネンブルグ ¥800-
Kronenbourg (Bottled Beer)
- ・クローネンブルグ・ブラン ¥800-
Kronenbourg・Blanc (Bottled Beer)
- ・ギネス ¥800-
Guinness (Bottled Beer)
- ・キリンフリー ¥500-
Non-Alcohol Beer (Bottled Beer)

Cidre シードル

- ・樽詰めハードシードル ¥500-
Hard Cidre

Whiskey ウイスキー

- ・角・ボストンクラブ 各¥500-
“ KAKU ” “ Boston Club ”
- ・白州・知多 各¥700-
“ HAKUSHU ” “ CHITA ”
(ロック、水割り、お湯割、ソーダ)
On the rock/with water/with hot water/with soda

etc その他アルコール

- ・蓬萊泉 特別純米酒 可。¥800-
SAKE
- ・焼酎(麦・芋) (ロック、水割り、お湯割) ¥500-
Sho-chu (Barley・Sweet Potato)
On the rock/with water/with hot water
- ・梅酒 (ロック、水割り、お湯割) ¥400-
Plum-wine
On the rock/with water/with hot water

Cocktail カクテル

- ・キール(白ワイン+カシス) ¥500-
Kir (White wine + Cassis)
- ・スプリッツァー(白ワイン+ソーダ) ¥500-
Spritzer (White wine + Soda)
- ・キティ(赤ワイン+ジンジャーエール) ¥500-
Kitty (Red Wine + Ginger ale)
- ・オペレーター(白ワイン+ジンジャーエール) ¥500-
Operator (White Wine + Ginger ale)
- ・ミモザ(スパークリング+オレンジ) ¥600-
Mimosa (Sparkling Wine + Orange)
- ・ホワイトミモザ(スパークリング+グレープフルーツ) ¥600-
White Mimosa (Sparkling Wine + Grapefruit)
- ・キールロワイヤル(スパークリングワイン+カシス) ¥600-
Kir Royal (Sparkling Wine + Cassis)
- ・レオナルド(スパークリングワイン+イチゴ) ¥600-
Leonard (Sparkling Wine + Strawberry)
- ・シャンディガフ(ビール+ジンジャーエール) ¥500-
Shandygaff (Beer + Ginger ale)
- ・パナシェ(ビール+レモン+ソーダ) ¥500-
Panaché (Beer + Lemon + Soda)
- ・ビアスプリッツァー(ビール+白ワイン) ¥500-
Beer Spritzer (Beer + White Wine)
- ・ダブルアップル(シードル+アップル) ¥500-
Double Apples (Cider+ Apple)
- ・アップルマンゴー(シードル+マンゴー) ¥500-
Cidre Mango (Cidre+ Mango)
- ・サワーカクテル(巨峰・蜂蜜レモン) ¥500-
Sour Cocktail (KYOHU Grape, Honey & Lemon)

Softdrink ソフトドリンク

- ・オレンジ ・トマト ・アップル
Orange Tomato Apple
- ・パイナップル ・野菜
Pineapple Vegetable
- ・グレープフルーツ
Grapefruit
- ・ペリエ ・ウーロン茶 ・コーラ
Perrier Oolong tea Cola
- ・ジンジャーエール
Ginger ale
- ・ワイン用ブドウのジュース(赤・白)
Grape juice

¥500-



Monsieur ITOH

営業時間のご案内 (年中無休)

●朝食7:00~10:00 ブッフェ1,500円
breakfast 7:00~10:00 buffet 1,500JPY

●ランチ11:30~15:00 (L.O14:30) ランチセット900円
lunch 11:30~15:00(l.o14:30) set menu 900JPY

●ディナー17:30~23:00 (L.O22:00) アラカルト
dinner 17:30~23:00(l.o22:00) a la carte

Monsieur ITOH

カジュアルダイニング「ムッシュイトウ」

名古屋市中村区名駅3-23-13 ロイヤルパークホテル ザ 名古屋2F
ユニモール地下街U10出口直ぐ

TEL 052-300-1117 HP <http://www.madoi-co.com>