

¥300-

・細切りにした人参のマリネ
French carrot salad (Carottes rapées)

・紫キャベツのマリネ
Marinated red cabbages

・アンチョビポテト ●●○
Boiled potatoes with anchovy mayonnaise

・色々な野菜のピクルス ●
Vegetables pickles

・グリーンサラダ ●●
Green salad

・二種オリーブのオイル漬け
Two kinds of marinated olives

・フライドポテト ●
French fries



¥700-

・サーモンの燻製 ●
Smoked salmon

・帆立貝柱のムースリーヌ ●●○
Scallop mousse

・エスカルゴの香草ガーリックバター風味 ●○
Garlic butter baked escargots

・オニオングラタンスープ ●●○
Onion soup gratin

・豚バラ肉のコンフィと半熟卵のサラダ ●●
Salad of pork belly confit and soft boiled egg

・シーフードの燻製サラダ ●●
Salad of smoked seafoods



¥500-

・柑橘風味の蕪とサーモンのマリネ ●
Marinated turnip and salmon with citrus flavor

・おすすめのタルト ●●○
Tart of the day

・蕪の温かいスープ ○
Hot turnip soup

・魚の直火焼き ヴィネガー風味のキノコのクーリ
lightly-roasted fish with sause of vinegar and mushroom puree

・奥三河どり胸肉と野菜のゼリー寄せ ●●○
Jellied OKUMIKAWA chicken breast and vegetables



¥1,000-

・からすみを挟んだ魚のポワレ 大根のソース ●
Pan-fried fish with KARASUMI(botargo) sauce of white radish

・サーモンとキノコのパイ包み ●●○
Salmon and mushrooms in baked pie wrap

・フランス産豚スペアリブのグリエ ●
Grilled spareribs of french pork



¥1,200-

・フォアグラを入れたハンバーグ キノコのソース ●●
Foie gras stuffed hamburger steak with mushroom sauce

・ブイヤベース ●●●●●
Bouillabaisse (Simmered seafoods)

・合鴨胸肉のロースト リンゴのソース
Roasted duck breast with apple sauce



¥1,500-

・牛タンと根菜のポトフ ●○
Pot-au-feu (stewed ox tongue and root vegetables)

・牛ロース肉のグリル ●
Grilled beef sirloin

・カスレ（鴨モモ肉のコンフィとソーセージ、白インゲン豆の煮込みのオープン焼き）
Cassoulet (Baked and simmered duck confit,sausage and kidney beans) ●●○

・鹿ロース肉のステーキ グランヴヌール風 ○
Venison steak with sauce grand veneur (sauce of mixed berries with black pepper flavor)

アレルギー食材の表示
卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●
海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●
＊ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

＊写真（画像）はイメージです。
＊価格は全て税込のお値段です。

*The prices include taxes.
*The photo is illustrative purposes.

ムッシュイとう
おすすめ

シャルキュトリ 各¥500-

シャルキュトリ盛合せ ¥1,200-

(下記のメニューから3つお選びください。)



- ・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 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 ●○

そば粉のガレット 各¥1,000-



- ・コンプレット ●●○○●
Completo(ham、egg、cheese)
- ・ソーセージとキノコのクリームソース ●○○●
Stewed sausage and mushrooms in cream
- ・生ハムと半熟卵のサラダ ●●●●
Salad of prosciutto and soft boiled egg
- ・オレンジのキャラメルソースとバニラアイス
Vanilla icecream and sauce of caramel and orange
●●○○●

デザート ¥500-

- ・ソルベ ○
Sherbet
- ・ガトーショコラ ●●○○
Gateau chocolat
- ・ムース ●●○○
Mousse
- ・クレームブリュレ ●○○
Creme brulee



フロマージュ

- ・各種 ¥500- ●○
Cheese

- ・4種盛り合わせ ¥1,200- ●○
4selection of cheese

- ・パン ¥200- ●○
Baguete

アレルギー食材の表示

卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●

海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●

*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。 *The prices include taxes.
*価格は全て税込のお値段です。 *The photo is illustrative purposes.

Dinner Menu



MONSIEUR ITOH

17:30 ▶ 23:00 (L.O.22:00)