

Dinner Menu

おつまみ Amuse-gueule

- ・ 細切りにした人参のマリネ..... ¥300-
French carrot salad (Carottes rapées)
- ・ 紫キャベツのマリネ..... ¥300-
Marinated red cabbages
- ・ アンチョビポテト..... ¥300-
Boiled potatoes with anchovy mayonnaise ●●○
- ・ 色々な野菜のピクルス..... ¥300-
Vegetables pickles ●
- ・ グリーンサラダ..... ¥300-
Green salad ●●
- ・ 二種オリーブのオイル漬け..... ¥300-
Two kinds of marinated olives
- ・ フライドポテト..... ¥300-
French fries ●
- ・ ガーリック風味のブロッコリーのマリネ..... ¥300-
Marinated broccoli with garlic flavor



▲ オニオングラタンスープ
Onion soup gratin

スープ Potage

- ・ ポテトの温かいスープ..... ¥500-
Hot potato soup ●
- ・ オニオングラタンスープ..... ¥300-
Onion soup gratin ●●○

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.



サラダ Salade

- ・ シャルキュトリのメリメロサラダ… ¥700-
Salad of charcuterie ●●
- ・ シーフードと野菜のマリネサラダ… ¥700-
Salad of seafoods and marinated vegetables

▲ シーフードと野菜のマリネのサラダ
Salad of seafoods and marinated vegetables

オードブル Hors-d'œuvre

- ・ おすすめのタルト…………… ¥500-
Tart of the day ●●○
- ・ サーモンの燻製…………… ¥550-
Smoked salmon
- ・ ホワイトアスパラガスのブランマンジェとサーモンの燻製… ¥650-
Blancmange of white asparagus with smoked salmon ●○
- ・ 帆立貝柱と野菜のゼリー寄せ…………… ¥600-
Jellied scallops and vegetables ○
- ・ 筍とグリーンペッパーを詰めた鶏モモ肉のバロティース…………… ¥650-
Rolled chicken filled with bamaoo shoot and green pepper
- ・ 菜の花のムースとホタルイカのマリネ…………… ¥700-
Canola flower mousse and marinated firefly squid
- ・ エスカルゴの香草ガーリックバター風味…………… ¥700-
Garlic butter baked escargots ●●○



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



▲ 菜の花のムースとホタルイカのマリネ
Canola flower mousse and marinated firefly squid



▲ ホワイトアスパラガスのブランマンジェ
とサーモンの燻製
Blancmange of white asparagus with smoked salmon

お魚料理

Poisson

・魚のポワレ アサリと菜の花のソース……………¥1,000-
Pan-fried fish with clam and canola flower sauce

・魚と竹の子のカダイフ包み プティポワのソース……………¥1,100-
Wrapped in KADAIFU(thin noodles) and baked fish with green peas sauce ●

・オマール海老のポワレ 香草風味……………¥2,000-
Pan-fried lobster with herbs flavor ●



▲ 魚のポワレ アサリと菜の花のソース
Pan-fried fish with clam and canola flower sauce



▲ 魚と竹の子のカダイフ包み プティポワのソース
Wrapped in KADAIFU(thin noodles) and baked fish with green peas sauce



▲ 牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え
Grilled beef sirloin with french fries



▲ 仔羊背肉のローストと挽肉のクレピーヌ包み
Roasted lamb and minced lamb meat wrapped in crepine

お肉料理 Viande

- ・ 奥三河どりもも肉のソテー.....¥1,000-
Sautéed OKUMIKAWA chicken thigh
- ・ イタリア産ホエー豚肩肉のグリエ.....¥1,000-
Grilled whey pork (from italy) ●
- ・ 牛タンとポテトのグラタン パルマンティエ風.....¥1,200-
Gratin of simmered ox tongue and potato puree ●●○
- ・ 合鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース.....¥1,200-
Roasted duck breast green pepper sauce
- ・ 牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え.....¥1,500-
Grilled beef sirloin with french fries ●
- ・ 仔羊背肉のローストと挽肉のクレピーヌ包み.....¥1,800-
Roasted lamb and minced lamb meat wrapped in crepine

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.



おすすめ!

シャルキュトリ盛合せ
Assortiment de charcuterie

¥1,200-

*下記のシャルキュトリメニューから
3つお選びください

自家製シャルキュトリ

Charcuterie

単品 ALL ¥500-

・粗挽きソーセージ
Coarsely ground sausage

・お肉のパテ
Pate of meat ●

・ベーコン
Bacon

・白ソーセージ
White sausage ●

・おすすめのハム
Ham of the day ●

・豚肉のリエット
Rilletts of pork ●○

その他シャルキュトリ

Charcuterie

単品 ¥500-

・生ハム
Prosciutto(uncured ham)

フロマージュ

Fromage

・各種.....¥500-
Cheese ●○

・パン.....¥200-
Baguete ●○

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

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.



▲ コンプレット
Completo(ham,egg,cheese)



▲ 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

そば粉のガレット Galette

ALL ¥1,000-

・コンプレット (ハム・卵・チーズ)
Completo(ham,egg,cheese) ●●●●

・桜エビ、ラタトゥイユ、半熟卵
Sakura shrimp and
ratatouille(stewed Vegetals in tomatoes) soft boiled egg ●●●●●

・生ハム、チーズ サラダ
Salad of prosciutto and cheese ●●●●

・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 Dessert



・ソルベ.....¥300-
Sherbet ○

・ムース.....¥500-
Mousse ●●○

・ガトーショコラ.....¥500-
Gateau chocolat ●●○

・クレームブリュレ.....¥500-
Creme brulee ●○

・シェフおすすめミルフィーユ...¥650-
Millefeuille of the day ●●○

▲ シェフおすすめのミルフィーユ
Millefeuille of the day



MONSIEUR **ITOH**

17:30 ▶ 23:00 (L.O.22:00)