

— おすすめメニュー —

— Recommended Menu —

アラカルトは、お一人様 2 品程度で程よいボリュームがあります。

2servings of a la carte per person is recommended

amuse bouche et pain

アミューズ (アラカルトには口取り 3 品、パンが付いています)

1000yen

A la carte is served with 3 small appetizers and bread

Escalope anguille de mer croustillant et friture sauce ravigote

穴子の唐揚げ ラビゴットソース (トマトとバジルのソース)

980yen

deeo-fried sea eel with tomato & basil sauce

Marné de fruits de mer frais a la facon de Lilas

魚介類のマリネ リラ風

1800yen~

Fresh seafood sasimi with smoked lila Style marinade

Crème de maïs

とうもろこしの冷製スープ 開田高原、蓼科、北海道 甘味にこだわっています

700yen

Chilled corn soup

Ratatouille et œuf en cocotte

ラタトゥユと卵のオープン焼き 夏の疲れた胃をやさしく暖めてくれます。おすすめ、人気 No1

580yen

stewed tomato,zucchini、eggpint,paprika、and,onions topped with egg&oven backed

Ratatouille et Omelette

ラタトゥユのオムレツ

800yen

stewed tomato,zucchini、eggpint,paprika、and,onions topped with omelette

Quiche Lorraine

キッシュ・ロレーヌ オニオン、ベーコンのタルト

S1/12cut380yen M1/6cut680yen L1/4cut900yen

Onion,bacon,and cheese tart テイクアウト a'emporter to go 1/12cut~380 円~1 ホール 21 cm 3800 円

Terrine de Volaille

地鶏とフォアグラのテリーヌ ニンジンサラダ添え

950yen

chicken,pork,and ris de veau foie gras terrine

“taraba”crabe au Gratin

蟹のグラタン

S40g**460**yen M100g**980**yen L200g**1800**yen

king crab gratin

“Sazae” de a la Bourguignonne

サザエのブルゴーニュ風 (ガーリックバターで焼き) S4cut **680**yen M 8 cut**1200**yen L12cut**1600**yen

grilled turan shell (sea snail) with garlic parsley butter sauce

tripes ail et piment. al cocotte

牛ホルモンのアヒージョ(ガーリック煮)

S4cut **890**yen M6cut **1200**yen L8cut **1600**yen

beef round casing , garlic and chili stewd in olive oil

Gesier croustillant et friture

砂肝のシノワ風から揚げ

700yen

deeo-fried Gizzard

Hor d'oeuvre varie

おまかせ前菜 (少しずつ季節の前菜を小皿でお出します)

Chef's selection of appetizers(served a bit at time)

Risotto de Daurade, suc de bouillabaisse

真鯛のリゾット仕立てブイヤベース風味

2800yen

Bouillabasse risotto paired with red wine steamed red sea bream

confit de canard

鴨のコンフィ (香ばしく、風味豊か ブルゴーニュワインに合います)

1800yen

Roasted duck Thigh seasoned with salt

ôte d'agneau grillé sauce jeu d'Agneau

ラムチョップのポワレ 1本 100g

1800yen

Lamb chop with grilled vegetable&jeud'agneu(bone sauce)

— Entrée —

Carpaccio de Hida" Boeuf

飛騨牛のカルパチョ

2200_{yen}

Hida beef carroaccio with tomato & basil

Foie gras canard poeler

本日のフォアグラ料理

3600_{yen}~

Duck foie gras sautee with red wain sause

— Les Salades —

Carottes rapees

ニンジンサラダ

600_{yen}

carrot salad

Salade de Tomate

フルーツトマトのサラダ

1200_{yen}

Tomato salad

Salade varie

ミックスサラダ リラ風

1280_{yen}

Seasonal vegetable salad

— Les Pasta —

les spagettis à la carbonara

カルボナーラ タリオリーニ

1380_{yen}

Bacon, cheese, egg yoik, cream pasta with brlack pepper

les spagettis de Crème d'anchois à la Basile

アンチョビ&バジルのスパゲティー

1460_{yen}

Anchovy, garlic, basil pasta with olive oil

les penna à la Crème de Roquefort

ロックフォールチーズのペンネ (究極の青カビチーズ、ブラックパピヨン)

1680_{yen}

Roquefort (biue cheese) & cream dressed penne

— Les Poissons —

Fire de Bar Poêle au sauce beurre Noisette

鱸 (スズキ) のポワレ グルノーブル風

2600yen

Greece style sautéed sea bass sauce shallot&butter

escalope de Bar et poireau de Vapeur au sauce balsamico a la chinoiserie

鱸と葱の蒸し焼き バルサミソースシノア風

2800yen

Chinese style steamed sea bass &green onion with balsamic vinegar

Fire de Bar Poêle au sauce beurre blanc avec nouilles

鱸のポワレソース ブールブランパスタ添え

3400yen

Sauteed sea bass &butter sauce with acidity of white wain

langoustine Poêle au sauce beurre Noisette

手長海老のグルノーブル風 要予約

200g 4800yen

Greece style sautéed Norway lobster (scampi) sauce shallot&butter

Steak d'ormeau

鮑のステーキ 要予約

200g 6800yen

Avbalone Steak

— Les Viandes —

poulet et gruyere a la gratin sauce ravigoter

リラ風チキンライス

Oven roasted chiken with garlic &cheese miix with rice and eat

Travers de porc au Gingembre

スペアリブ 100 g

1800yen

Pork spare ribs

confit de canard

鴨のコンフィー (香ばしく、風味豊か ブルゴーニュワインに合います)

1800yen

Roasted duck Thigh seasoned with salt

ôte d'agneau grillé sauce jeu d'Agneau
ラムチョップのポワレ 1本 100g 1800yen
Lamb chop with grilled vegetable&jeud'agneu(bone sauce)

Hida" Bœf bourguignon
飛騨牛の赤ワイン煮 3600yen
Hida beef stewd in red wine

côte de porc ibérique au rotir
イベリコ豚の炭火焼 [木の実を食べて育ったスペインの豚 脂がおいしい!] 200g〜 3800yen
Charcoal grilled iberico porkribs

Hida" Bœf au rotir
飛騨牛のステーキ 100g〜 3800yen〜
Hida beef steak

— Fromages —

チーズ 10g&ドライフルーツ

— ウォッシュタイプ —washed-rinds

AFFIDELICE (AFFINE AU CHABLIS)

・アフィデリス (シャブリ洗) 680yen

Camembert aux calvados

・カマンベールドカルバドス (カルバドス洗) 580yen

— ハードタイプ —Romano cheese

Mimolette extra vielle

・ミモレット (18ヶ月熟成濃厚な味わい) 480yen

— シェーブルタイプ (山羊) —Goat milk cheese

Sainte-maure de touraine

・サント・モール・ド・トゥレーヌ 680yen

— 青カビタイプ —Blue cheese

Roquefort papillon organic Blue cheese

・ロックフォール ブラックパピヨン (羊乳で作るブルーチーズ) 560yen

上記のほかにも季節に合わせてご用意させていただいております。

Les fromages frais et affiné's par notre maitre fromager

チーズの盛り合わせ 1600yen から

— *dessert* —

glace a` la cre`me

バニラのアイスクリューム

500yen

vanilla ice cream

Crème brûlée

クレーム・ブリユレ

S300yen M500yen

Steamed cream milk ,and egg yolk with caramelized finish

Tarte aux cerises américaines

アメリカンチェリーのタルト アイスクリューム添え

650yen

American cherry custard tart

mousse aux a la Bergamote avec glace a` la cre`me

アールグレーの紅茶のムース アイスクリューム添え

650yen

Earl Grey tea mousse topped with ice cream

fondant au chocolat avec glace a` la cre`me

フォンダンショコラ アイスクリューム添え

800yen

Freshly backed rare chocolate & ice cream

gateau Opera

オペラ

500yen

Chocolate & coffee mousse cake

Tiramisù

ティラミス

500yen

Cream cheese mousse & coffee cake

Blanc Manger

ブランマンジェ (冷たいムースと温かいムースのハーモニー)

600yen

A harmony of hot & cold white mousse

assortiment de dessert

デザートの盛り合わせ

1200yen~

Dessert variety plate