

Café et Bar Food Menu

18:00 – 21:00(L.O.)



MENU CAFÉ & BAR FOOD 「Brasseries ブラッセリー」

ーフレンチ サンドー Sandwiches Française 「カフェタイムのお供に、バケットのボリュームミーなサンドを・・・」

■クロックマダム “シェフスタイル” *お飲み物付き ￥1,100

フランス伝統のカフェで食べられるオープンサンドをシェフのオリジナルレシピで！

■バケットサンド ニース風 *お飲み物付き ￥1,430

バケットを使用した、ニースのオープンサンド（アンチョビー・トマト・ツナ・卵・チーズ）

ーパスタ料理ー Pa^tes 「パリのカフェでお腹を満たす」

■海の幸 フランス風 スパゲッティニ ￥1,650

魚介類とクリームにんにく、ブイヨンで仕上げたベーコン風味 パスタは濃厚に絡み合うスパゲッティニです。

■季節のパスタ ￥1,650

季節の野菜やお肉等を使用したその日の仕立てでお届けいたします。（スタッフにご確認ください）

ーフランスの伝統料理ー Le Tadtion de la Cuisine Française 「ビストロ定番の地方色豊かなシンプルフレンチ」

サラダ Salades

■サラダ ニソワーズ ￥1,430

ご存じの定番ニース風サラダです。卵、アンチョビー、インゲン、じゃがいも、ツナ、オリーブで調和させたサラダ、よく混ぜてお食べください。

■サラダ リヨネーズ ￥1,650

フランスはリヨン地方の定番サラダ。砂肝のコンフィ、ベーコン、クルトンを緑っぱいのサラダでボリュームミーに提供いたします。

前菜 Entre'es

- グージェール ¥ 550
シュー生地をまとったフロマージュの風味豊かなフランスを代表する一口おつまみ
- サーモンフユメ オニオン ケッパー シトロン ¥ 1,430
スモークサーモンは北海道の紅鮭を使用、定番料理は白ワインのお供に最適。
- 豚肉のソシソン グリル ¥ 1,100
ビールのお供に・・・定番料理
- パティ ド カンパーニュ サラダ添え南仏風（田舎風パティ） ¥ 1,430
伝統的なパティ、豚肉ベースにフォワブランと香味スパイスで南フランス風にオリーブで食べやすくご提供。
- キッシュロレーヌ フロマージュ サラダ添え ¥ 1,210
定番キッシュにたっぷりチーズをのせて焼き上げました。

お魚料理 Poissons et Cructaces

- 北海道産 ホタテ貝のポワレ 南仏風ラタトゥイユ ¥ 1,430
南仏野菜と濃厚トマト ホタテはミキュイで甘みのジュと合わせて食べる定番料理
- サーモン クールビヤック ソースシヨロン ¥ 1,760
ポールボキューズのパイ包みをサーモンでアレンジしたクラシック料理。トマト風味のオランダイーズソース。 ポリユーマーな定番です。

お肉料理 Les Viandes

- 国産 豚バラ肉のブランケット ¥ 1,980
フランス料理を知る。白い煮込み料理は、80年代のフランス料理を思う、基本的なビストロ料理です。
- フランス産 鴨のモモ肉のコンフィ ¥ 2,090
こちら定番の鴨のモモ肉を香草でマリネして4時間以上オイルの中で煮込み皮をパリパリに焼いた、ビストロ伝統の定番料理です。

表記料金には消費税が含まれております。予めご了承ください。

パンとバター Pain et Beurre

■バケット&クルミパン 発酵バターセット

¥550

CAFÉ FOOD

「Desserts デザート」

*+¥300でお飲み物とセットでご提供いたします。

■カフェ アフォガート

¥650

ヴァニラビーンズと卵黄たっぷりのフレンチ風グラスヴァニューと濃厚エスプレッソ、アーモンドの香りのシンプルデザート

■カトルカール フリュイ

¥770

ZEROスタイルのフランス菓子 シンプルながら濃厚なドライフルーツをふんだんに使ったパウンドケーキです。

■クレメ ダンジュ (天使のクレメ)

¥770

フランス アンジュ地方のフレッシュなクリームチーズデザートです。

■ガトーフロマージュ バスケーズ (バスク地方)

¥880

フランス バスク地方の表面を焦がして成功!の濃厚バスクチーズケーキです。近年様々なアレンジで評判でしたが、本国レシピで!

■ガトーショコラ クラシック

¥880

フランスのチョコレートを たっぷり使った伝統的なフランス菓子

■季節のデザー

¥1.100

季節のフルーツを使ったデザートをご提供いたします。(スタッフへご確認ください)