

## À la carte アラカルト

### ENTRÉE 前菜

#### \* Le Saumon : mariné avec salade de fenouil

サーモン : マリネしたサーモンにフヌイユのサラダを添えて.....**¥1,684 (¥2,000)**

#### \* Le Pâté : en croûte traditionnel

パテ : アン・クルート.....**¥2,020 (¥2,400)**

#### \* La Salade : de chèvre chaud

サラダ : 温かいシェーブルチーズのサラダ.....**¥1,852 (¥2,200)**

#### \* Les Légumes : plats que l'image du jardin de MONET

レギューム : モネの庭園をイメージした野菜の一皿.....**¥2,020 (¥2,400)**

#### \* La St-Jacques : poêlées avec champignons de Paris crus

サンジャック : 帆立貝のポワレ フレッシュマッシュルームと共に.....**¥2,020 (¥2,400)**

#### \* Le Riz : façon "risotto" d'asperges vertes et crustacés

リゾット : グリーンアスパラガスと甲殻類のリゾット.....**¥1,936 (¥2,300)**

### PLAT 主菜

#### \* Le Sawara : mi-cuit au "Saikyo-Miso"

サワラ : 鱈の西京焼き.....**¥2,357 (¥2,800)**

#### \* Le Kisu : frit, beurre à la Colbert

キス : 鱈のフリット コルベール風.....**¥2,525 (¥3,000)**

#### \* Le Brochet : au beurre blanc

ブロッシェ : 川カマスのブル・ブランソース.....**¥2,694 (¥3,200)**

#### \* Le Veau : en blanquette à l'ancienne...

ヴォー : 仔牛のブランケット アンシエヌ風.....**¥3,030 (¥3,600)**

#### \* L'Agneau : en carré rôti accompagnement truffade de pomme de terre

アニョー : 仔羊背肉のロティ ジャガイモのトリュフアードを添えて.....**¥3,199 (¥3,800)**

#### \* Le Porc Ibérique : rôti aux romarin

ポール : イベリコ豚のロースト ローズマリー風味.....**¥3,199 (¥3,800)**

#### \* Le Bœuf "Wagyu" : pièce poêlée, sauce aux echalotes et moutarde

ブッフ : 和牛ランプ肉のポワレ エシャロットとマスタードのソース.....**¥4,040 (¥4,800)**

menu à prix fixe **+¥1,515(+¥1,800)**

#### Soupe à l'oignon gratinée

オニオングラタンスープ.....**¥1,263 (¥1,500)**

#### Les Pâtes : du jour

パスタ : 本日の特製パスタ.....**¥1,263~ (¥1,500~)**

#### L' Hamburger : Tateru Yoshino bis spécial

ハンバーガー : タテルヨシノ bis 特製ハンバーガー.....**¥1,599 (¥1,900)**

### LÉGUME 野菜の一皿

#### Gratin de pommes à la Dauphinois

ジャガイモのグラタン ドフィネ風.....**¥673 (¥800)**

#### Sauté d'haricots verts d'ail

インゲンのソテー.....**¥673 (¥800)**

#### Salade méli-mélo à la façon du Tateru Yoshino bis

Bis 風メリメロサラダ.....**¥1,010 (¥1,200)**

## Menu de Saison ムニユドセゾン

**¥8,417 (¥10,000)**

*Menu proposé par le chef, grâce aux ingrédients sélectionnés,  
appréciez bien le nouvel style "Bistronomie" de TATERU YOSHINO*

吟味した季節の食材を使用したシェフおまかせコースでございます  
新しいタテル ヨシノのスタイル“ビストロノミー”の料理をご堪能下さい。

## Menu de Terroir ムニユドテロワ

**¥5,724 (¥6,800)**

## Menu Dîner ムニユディネ

**¥4,040 (¥4,800)**

### Voudriez-vous choisir un plat \*

お好みの一皿を左記の\*印よりお選びください。

#### Entrée de jour

本日の前菜

#### \*Entré

前菜

#### Soupe à ma façon

tateru yoshino 特製スープ

#### Soupe à ma façon

tateru yoshino 特製スープ

#### \*Poisson

魚料理

#### \*Plat

お肉料理又はお魚料理

#### \*Viande

肉料理

#### Dessert

デザート

#### Dessert

デザート

#### Café bio et mignardis

オーガニックコーヒーと小菓子

#### Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

#### Baba aux framboise

ババ・オ・フランボワーズ

#### Piña Colada

ピニャ・コラーダ

#### Coupe glacée au chocolat

チョコレートのカップグラッセ

Taxe à la consommation et les frais de service 10% est inclus dans le ( )

( )表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。

## ESSERTS À la carte デザート アラカルト



### Soufflé

スフレ.....¥1,179 (¥1,400)

\*Comptez 20 minutes de preparation  
ご用意に 20 分程お時間がかかります。



### Tiramisu

ティラミス.....¥842 (¥1,000)



### Gâteau vert-vert

ガトー・ヴェール・ヴェール..... ¥1,010 (¥1,200)

### Fromages frais et affinés de France

フランス産 フロマージュ各種..... ¥1,010~ (¥1,200~)

### Café, Thé ou Infusion et Mignardises

コーヒー、紅茶 又はハーブティー と小菓子.....¥716 (¥850)

## Menu de Saison ムニユ ド セゾン

¥8,417 (¥10,000)

5~6月のMenu de Saisonは「モネの食卓」に特化したコースをご用意いたします。  
画家で美食家のモネが残したレシピを吉野シェフが再現・監修し、書籍となった「モネの食卓」。  
その中から料理を厳選し、昔も今も変わらぬフランス家庭料理の素晴らしさをお伝えします。

## à la table de Claude Monet

～ モネの食卓 ～

*Potine de lapereau*

仔ウサギのポティース

*Potage fontanges*

ポタージュ・フォンタンジュ

*Assiette de légumes que l'image du jardin de MONET*

モネの庭園をイメージした野菜の一皿

*Sole à la Normande*

舌平目のノルマンディー風

*Poulet farcie accompagnement de bayaldi de légumes*

若鶏のファルシ 野菜のバイアルディー添え

Ou 又は

*Pièce de bœuf poêlée, sauce aux échalotes et moutarde*

和牛ランプ肉のポワレ エシャロットとマスタードのソース

*Gâteau vert-vert*

ガトー・ヴェール・ヴェール

*Café bio escorté de mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

Taxe à la consommation et les frais de service 10% est inclus dans le ( )

( )表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております。