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 traditionnelle**
パテ ：パテ・アン・クルート……**¥2,020（¥2,400）**

*** Le Foie gras : de canard en terrine à ma façon**
フォワグラ ： 鴨フォワグラのテリーヌ……**menu à prix fixe ＋¥673（＋¥800） ¥2,525（¥3,000）**

*** 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）**

*** La St-Jacques : au gratin à la Nantaise**
サンジャック ： ナント風 帆立貝のグラタン……**¥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 前菜

*** Le Sawara : mi-cuit au ”Saikyo-Miso”**
サワラ ： 鰆の西京焼き……**¥2,357（¥2,800）**

*** Le Kisu : frit, beurre à la Colbert**
キス ： 鱚のフリット コルベール風……**¥2,525（¥3,000）**

*** Le Brochet : au beurre blanc**
ブロッシェ ： 川カマスのブール･ブランソース……**¥2,694（¥3,200）**

*** Le Veau : en blanquette avec légumes printemps**
ヴォー ： 仔牛のブランケット 春の野菜と共に……**¥3,030（¥3,600）**

*** L’Agneau : en carré rôti accompagnement truffade de pomme de terre**
アニョー ： 仔羊背肉のロースト ジャガイモのトリュファードを添えて……**¥3,199（¥3,800）**

*** Le Canard : Challandais rôti aux petits pois, sauce muscadet**
カナール ： シャラン鴨のロティ グリーンピース添え ソース ミュスカデ……**¥3,535（¥4,200）**
menu à prix fixe +¥505（¥,600）

*** 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 vertes 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 ムニュ 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。

-pour toutes les personnes de la table-
ご注文はテーブル皆様でご一緒にお願い申し上げます。

Menu de Terroir ムニュ ド テロワ

¥5,724 (¥6,800)

Menu Dîner ムニュ 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

Soupe à ma façon
tateru yoshino 特製スープ

***Poisson**
魚料理

***Viande**
肉料理

Dessert
デザート

Café bio et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

***Entré**
前菜

Soupe à ma façon
tateru yoshino 特製スープ

***Plat**
お肉料理又はお魚料理

Dessert
デザート

Café bio et mignardis
オーガニックコーヒーと小菓子

DESSERTS デザート

Puits d'amour
ピュイ・ダムール

Terrine d'agrumes
柑橘フルーツのテリーヌ

Coupe glacée au chocolat
チョコレートのクープグラッセ

Taxe à la consommation et les frais de service 10% est inclus dans le (　)
(　)表記金額には 10%のサーヴィス料と消費税が含まれております。

DESSERTS 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）**

Tatin aux pommes
タタン・オ・ポム……**¥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）**

Taxe à la consommation et les frais de service 10% est inclus dans le ( )
( )表記金額には 10%のサーヴィス料と消費税が含まれております。

3～4 月限定 特別メニュー

Les Plats de Vallée de la LOIRE

≪ロワール地方≫
フランスの中央部から大西洋へ全長 1,000km にも及ぶロワール河に沿って数々の街が栄え
温和な気候と豊かな農産物に恵まれ、中世には王侯貴族がこぞって城を築き栄えた風光明媚な地方。
『フランスの庭』と例えられるロワール地方のお料理とワインをご紹介します

Entrée 前菜

Salade de chèvre chaud……¥1,852（¥2,200）
温かいシェーブルチーズのサラダ
《Recommended wine Pairing》WHITE wine
2013 Reuilly "Le Croz" / Cloude Lafond
by the glass 120ml ¥673（¥800）

Gratin de St-Jacques à la Nantaise……¥2,020（¥2,400）
ナント風 帆立貝のグラタン
《Recommended wine Pairing》WHITE wine
2015 Muscadet Sevre & Maine sur Lie "Les Barboires" / Domaine David
by the glass 120ml ¥841（¥1,000）

Poisson 魚料理

Brochet au beurre blanc……¥2,694（¥3,200）
川カマスのブール・ブランソース
《Recommended wine Pairing》WHITE wine
2014 Coteaux du Loir "L'Effraie" / Domaine de Bellivière
by the glass 120ml ¥1,515（¥1,800）

Viande 肉料理

Canard Challandais rôti, sauce muscadet……¥3,535（¥4,200）
menu à prix fixe ＋¥505（＋¥600）
シャラン鴨のロティ グリーンピース添え ソース ミュスカデ
《Recommended wine Pairing》RED wine
2012 Chinon "Clos du Chêne Vert" / Charles Joguet
by the glass 120ml ¥2,104（¥2,500）

Dessert デザート

Tatin aux pommes avec glace à la beurre noisette……¥1,010（¥1,200）
タタン・オ・ポム 焦がしバターのアイスクリームを添えて
《Recommended wine Pairing》SWEET wine
2001 Bennezeaux "Cuvée Zénith" / René Renou
by the glass 70ml ¥1,684（¥2,000）