

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)**

* 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.....**¥2020 (¥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 échalotes 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 Bis ムニュー ビズ

¥3,367 (¥4,000)

Menu de Terroir ムニュー ド テロワ

¥5,051 (¥6,000)

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。

*Entré

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

*Plat

お肉料理又はお魚料理

*Poisson

魚料理

Dessert

デザート

*viande

肉料理

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

Dessert

デザート

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

DESSERTS デザート

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

Menu Déjeuner ムニュー デジュネ

¥2,105 (¥2,500)

Soupe à ma façon Ou Entré de jour

tateruyoshino 特製スープ 又は 本日の前菜 **+¥421 (+¥500)**

Plat de jour

本日の一皿

Café bio et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

Les Desserts デザート +¥674 (+¥800)

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。

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)



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)