

MENU/メニュー

*メニューは、税込み価格です

Entrée/オードブル

パテ ド カンパーニュ ～ 厚切りお肉のテリーヌ ～ Pâté de campagne façon de chef / Pâté de campagne(Pork's Terrine)	SEVERO PARIS	¥1,650
コラーゲンたっぷり!! パリッと焼き上げた豚足の温かいテリーヌ Pied de porc désossé/ Boiled pork foot and then crispy sauteed	SEVERO PARIS	¥1,650
クリスチャン パラのブーダンノワール ～ 鉄分たっぷり、豚の血をベースになめらかなガレットの様に仕上げています ～ Boudin noir de Christian Parra/ Black Pudding by "Christien Parra"	SEVERO PARIS	¥2,100
シャルキュトリー盛合せ ～ ピエール オテイザの生ハム、チョリソー、ソーシソン アルデュード ～ Assortiment de charcuteries/ Assorted delicatessens ~ Raw ham,Chorizo,salami ~		¥1,800
本日のスープ Soupe du jour/ Today's soup		¥650
夏野菜のバスク風煮込み ビスマルク仕立て Ragoût de Legume d'ete a la Bismarck/ Stewed Summer vegetables with Tomato source and Soft-boiled eggs		¥1,400
鎌倉野菜のグリル カニ味噌のアンショワイヤード Légumes grillés source anchois / Grilled vegetables with Anchovy sauce		¥1,500
ほろ苦い葉野菜のグリーンサラダ 徳島県 木頭ゆずの爽やかな香り お肉料理との相性抜群!! Salade Mesclun au vinaigrette de YUZU/ Green salad with Flavors YUZU(Citrus fruit)		¥1,200

Plats Principal/メインディッシュ ” お肉の焼き加減は、シェフにお任せください”

*メインディッシュには、雪室2年熟成のジャガイモをフライド ポテトにして添えています。

ひき肉(熟成牛100%)をレアに焼きかためた ～ステック アッシエ～ Steak haché/ Aged beef Chopped steak make it Rare	200g(1名様分)	¥3,500
仏産 ブランド牛"バザス" ハラミ Bavette d'aloyau/ Outside skirt "French Brand beef BAZAS"	200g(1名様分)	¥4,500
仏産 ブランド牛"バザス" 熟成ランプ Pavé de rumsteak/ Aged beef rump "French Brand beef BAZAS"	200g(1名様分)	¥4,900
仏産 バザス牛 熟成サーロイン Faux filet de bœuf / Aged beef Sirloin "French Brand beef BAZAS"	300g(1～2名様分) 600g(1～3名様分)	¥9,900 ¥19,000
国産 熟成牛サーロイン Faux filet de bœuf/ Aged beef Sirloin	300g(1～2名様分)	¥6,500
熟成牛 骨付きリブローズを30分じっくりと・・・<パリ セヴェロのスペシャリテ> Côte de bœuf mûré (pour 1~3p) / Aged beef ribs <L-bone> (for 1~3parsons) Severo special	国産牛 約1.2kg(1~3名様)	¥24,000

Pain/自家製パン 1籠 ¥300

Amis de vin/ワインの友

ピエール オテイザのソーシソン アルデュード(サラミ) Salami	¥550	チーズ Fromage/cheese 1カット～ (1Cut ～)	¥600 ～
ピエール オテイザのチョリソー Chorizo	¥550		

Dessert/デザート

アイスクリーム(ジャージー牛乳 or ピスタチオ) Glace/ Ice cream (Milk or Pistachio)	¥500
シャーベット(ユズ) Sorbet/ Sherbet(YUZU<Citrus fruit>)	¥500
ココナッツのブランマンジェ タピオカと季節のフルーツ Blanc manger aux coco avec fruits/ Coconut Blanc mange	¥750
徳島 有機栽培"木頭ゆず"のタルト Tarte aux YUZU	¥900
軽やかなチョコレートのスフレ Soufflé au chocolat / Chocolate Souffle	焼き上がり 約10分 ¥1,000
	ジャージー牛乳アイス添え ¥300