

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 ~ パリ本店のレシピ 厚切りお肉のテリーヌ ~ Pâté de campagne façon de chef / Pâté de campagne(Pork's Terrine)	¥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	¥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"	¥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
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
北海道産 茹でたて白アスパラガス コンテチーズのアクセント Asperges blanches/ Boiled white asparagus with Sliced Conte Cheese	¥2,400
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ポムフリッ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 アツシエ~ Steak haché/ Aged beef Chopped steak make it Rare	200g(1名様分)	¥3,500
数量限定!! 仏産ブランド牛"バザス"の乳飲み仔牛 骨付きリブローズ Côte de veau de lait(Blonde de BAZAS) / Roasted milk-fed veal chops from "French Brand BAZAS"	500g(1~2名様分)	¥15,000
仏産 ブランド牛"バザス" ハラミ Bavette d'aloiau/ 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)	¥9,900
国産 熟成牛サーロイン Faux filet de bœuf/ Aged beef Sirloin	600g(1~3名様分)	¥19,000
	300g(1~2名様分)	¥6,500

この厚さ
この火入れ
そして...この熟成

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 maturé (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
--	-------------------	---------

* 毎月29日(ニク)は、完全放牧牛"ジビーフ"を数量限定でご用意します。置き置きお断り、売り切れ御免、来店オーダー順です。

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	レバームース Mousse de e de volaille	¥550
ピエール オテイザのチョリソー	Chorizo	¥550	チーズ Fromage/cheese 1カット~ (1Cut ~)	¥600 ~

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